

**HUKUM PENGGUNAAN *KARMIN* (PEWARNA MAKANAN DAN
MINUMAN DARI SERANGGA *COCHINEAL*) PERSPEKTIF HUKUM
ISLAM (ANALISIS FATWA MUI NO. 33 TAHUN 2011)**



SKRIPSI

Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Meraih Gelar Sarjana Hukum
Pada Jurusan Syariah Program Studi Perbandingan Mazhab
Sekolah Tinggi Ilmu Islam dan Bahasa Arab (STIBA) Makassar

OLEH

DINI DAMAYANTI

NIM: 2074233092

JURUSAN SYARIAH
SEKOLAH TINGGI ILMU ISLAM DAN BAHASA ARAB
(STIBA) MAKASSAR

1446 H/ 2024 M

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Dengan penuh kesadaran, penulis yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Dini Damayanti
Tempat, Tanggal Lahir : Pakkasalo, 07 Oktober 2001
NIM : 2074233092
Prodi : Perbandingan Mazhab

Menyatakan bahwa skripsi ini benar adalah hasil karya penulis sendiri. Jika di kemudian hari terbukti bahwa ini merupakan duplikat, tiruan, plagiat atau dibuat oleh orang lain, sebagian atau seluruhnya, maka skripsi dan gelar yang diperoleh karenanya batal demi hukum.

Makassar, 13 Agustus 2024

Penulis,



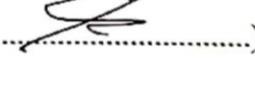
Dini Damayanti
NIM: 2074233092

PENGESAHAN SKRIPSI

Skripsi yang berjudul “**Hukum Penggunaan Karmin (Pewarna Makanan dan Minuman dari Serangga Cochineal) Perspektif Hukum Islam (Analisis Fatwa MUI No. 33 Tahun 2011)**” disusun oleh **Dini Damayanti**, NIM: 2074233092, mahasiswi Program Studi Perbandingan Mazhab pada Jurusan Syariah Sekolah Tinggi Ilmu Islam dan Bahasa Arab (STIBA) Makassar, telah diuji dan dipertahankan dalam sidang *munāqasyah* yang diselenggarakan pada hari Senin, 22 Muharam 1446 H, bertepatan dengan 29 Juli 2024 M, dinyatakan telah dapat diterima (dengan beberapa perbaikan) sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Hukum.

Makassar, 08 Safar 1446 H
13 Agustus 2024 M

DEWAN PENGUJI

Ketua	: Rachmat bin Badani Tempo, Lc., M.A.	(..... )
Sekretaris	: Irsyad Rafi, Lc., M.H.	(..... )
Munaqisy I	: Rachmat bin Badani Tempo, Lc., M.A.	(..... )
Munaqisy II	: Ahmad Syaripudin, S.Pd.I., M.Pd.I.	(..... )
Pembimbing I	: Dr. Ronny Mahmuddin, Lc., M.Pd.I.	(..... )
Pembimbing II	: Imran Muhammad Yunus, Lc., M.H.	(..... )



Diketahui oleh:
Ketua STIBA Makassar,


Akhmad Hanafi Dain Yunta, Lc., M.A., Ph.D.
NIDN. 2105107505

KATA PENGANTAR

الْحَمْدُ لِلَّهِ رَبِّ الْعَالَمِينَ وَالصَّلَاةُ وَالسَّلَامُ عَلَى رَسُولِ اللَّهِ وَعَلَى آلِهِ
وَأَصْحَابِهِ أَجْمَعِينَ أَمَّا بَعْدُ:

Dengan rahmat dan taufik dari Allah Swt., skripsi yang berjudul "*Hukum Penggunaan Karmin (Pewarna Makanan dan Minuman dari Serangga Cochineal) Perspektif Hukum Islam (Analisis Fatwa MUI No. 33 Tahun 2011)*" dapat dirampungkan guna memenuhi salah satu syarat penyelesaian studi Sarjana (S-1) pada Program Studi Perbandingan Mazhab, Jurusan Syariah, Sekolah Tinggi Ilmu Islam dan Bahasa Arab (STIBA) Makassar.

Dalam penyusunan skripsi ini, terdapat banyak kesulitan dan kendala yang dihadapi, namun atas izin dan pertolongan Allah Swt. kemudian bantuan dan dorongan baik morel dan maupun materiel dari berbagai pihak, akhirnya penyelesaian skripsi ini dapat terwujud sekalipun dalam bentuk yang belum sempurna dan ideal. Penghargaan yang setinggi-tingginya kepada semua pihak yang telah memberikan bimbingan dan bantuan yang sangat berharga kepada penulis, khususnya kepada kedua orang tua tercinta, yang telah melahirkan, merawat dan membesarkan penulis dengan sabar, ayahanda Badaruddin dan ibunda Hj. Marhama *hafizahumallah ta'ala* yang selalu mendoakan, menasihati, memberikan motivasi dan bantuan dalam penyelesaian skripsi ini.

Kemudian, ucapan terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya disampaikan kepada yang terhormat:

1. Ustaz Akhmad Hanafi Dain Yunta, Lc., M.A., Ph.D. selaku Ketua STIBA Makassar dan Ustaz Muhammad Yusram, Lc., M.A., Ph.D. selaku Ketua Senat STIBA Makassar, serta jajaran pimpinan lainnya, Ustaz Rachmat bin Badani Tempo, Lc., M.A., selaku Wakil Ketua I Bidang Akademik dan Kemahasiswaan, Ustaz Musriwan, Lc., M.H.I. selaku Wakil Ketua II Bidang Umum dan

Keuangan, Ustaz Ahmad Syaripudin, S.Pd.I., M.Pd.I. selaku Wakil Ketua III Bidang Kerja Sama dan Alumni, Ustaz Dr. Kasman Bakry, S.H.I., M.H.I. selaku Kepala Sekretariat, Ustazah Sartini La Mbadjo, Lc., S.H., M.H. selaku Pembantu Wakil Ketua I Bidang Akademik dan Kemahasiswaan, Ustazah Armida, Lc. selaku Wakil Kepala Pusat Pembinaan Al-Qur'an dan Pengembangan Bahasa Arab sekaligus Wakil Kepala Pusat Pembinaan Karakter 5M dan Kepesantrenan serta Ustazah Dewi Indriani, Lc., S.H., M.H. selaku Wakil Kepala P3M dan Wakil Kepala Bagian Pembinaan Karakter, Kepesantrenan dan Keasramaan yang telah memberikan kesempatan belajar sebagai mahasiswa, arahan, bimbingan dan berbagai kebijakan dalam menyelesaikan studi ini.

2. Pimpinan program studi sekaligus merangkap Ketua dan Sekretariat Dewan Penguji, Ustaz Irsyad Rafi, Lc., M.H., dan Ustaz Muhamad Saddam Nuridin, Lc., M.H. atas arahan dan bimbingan dalam proses penyelesaian studi ini.
3. Para dosen pembimbing, Ustaz Dr. Ronny Mahmuddin, Lc., M.Pd.I. selaku pembimbing I dan penguji I, Ustaz Imran Muhammad Yunus, Lc., M.H. selaku pembimbing II dan penguji II serta Ustaz Dr. Iskandar, S.T.P., M.Si. selaku penguji pembanding dalam ujian hasil penelitian. Ucapan terima kasih juga kepada Ustaz Rachmat bin Badani Tempo, Lc., M.A. sebagai penguji I dan Ustaz Ahmad Syaripudin, S.Pd.I., M.Pd.I. selaku penguji II yang dengan penuh keikhlasan telah memberikan arahan dan bimbingan kepada penulis dalam merampungkan skripsi ini.
4. Para dosen STIBA Makassar yang telah memberikan penguatan keilmuan, akhlak dan karakter selama masa studi penulis, terkhusus kepada Ustazah Nur Hidayah, S.Pd., Ustazah Kurnaemi Anita, S.T., S.H., M.E., Ustazah Nuraeni Novira, S.Pd.I., M.Pd.I, Ustazah Fauziah Ramdani, S.Sos., M.Si. selaku Penasihat Akademik, Ustazah Masyita Rihul Janna, Lc., Ustazah Mar'atu

Soaleha, S.H., Ustazah Agustina, Lc., selaku *murabbiyah* selama di Kampus STIBA Makassar, serta para *asātidzah dan ustādzāt* yang tidak sempat disebutkan satu demi satu.

5. Seluruh Staf Pengelola STIBA Makassar yang telah banyak membantu penulis dalam pengurusan dan penyelesaian segala hal yang terkait kelengkapan administrasi.
6. Keluarga besar kakak kandung penulis Rian Prima Reksa, para paman, bibi, sepupu dan kerabat lainnya yang telah memberikan dukungan morel, materiel, serta semangat dan doa restu kepada penulis sejak awal hingga akhir penyelesaian studi di STIBA Makassar.
7. Seluruh pengurus dan demisioner UKK Kepesantrenan dan Keasramaan Putri STIBA Makassar yang telah memberikan banyak pelajaran dan pengalaman selama masa jabatan hingga saat ini serta terus memberikan dukungan dan doa untuk penulis dalam penyelesaian tugas akhir ini.
8. Ucapan terima kasih juga kepada kakak tingkat dan adik tingkat yang tidak sempat dituliskan satu demi satu yang telah membantu, memberikan dukungan dan semangat kepada penulis.
9. Seluruh teman-teman seperjuangan angkatan 2020 al-Syabbaat al-Naajihaat yang telah berjuang bersama di kampus tercinta ini. Semoga pertemanan kita terus terjalin dan berbuah kebaikan hingga ke surga-Nya.
10. Semua pihak yang tidak sempat penulis sebutkan satu demi satu, yang juga turut membantu dan menyumbangkan pemikiran kepada penulis, tak lupa disampaikan ucapan banyak terima kasih, *jazāhumullāhu khairan*.

Akhirnya, penulis berharap semoga karya tulis ilmiah ini dapat bermanfaat bagi penulis secara khusus dan memiliki kontribusi akademik secara umum. Semoga pula Allah Swt. melimpahkan rahmat-Nya kepada kita semua. Amin!

Makassar, 08 Safar 1446 H
13 Agustus 2024 M

Penulis,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Dini Damayanti'.

Dini Damayanti
NIM. 2074233092

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR ILUSTRASI.....	x
DAFTAR TRANSLITERASI	xii
ABSTRAK	xvii
BAB I PENDAHULUAN.....	
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan dan Batasan Masalah	5
C. Pengertian Judul	5
D. Kajian Pustaka	8
E. Metodologi Penelitian	13
F. Tujuan dan Kegunaan Penelitian	17
BAB II TINJAUAN UMUM TENTANG PEWARNA PADA MAKANAN DAN MINUMAN DARI SERANGGA <i>COCHINEAL</i>	
A. Definisi Pewarna Makanan.....	19
B. Jenis-jenis Pewarna Makanan.....	20
C. Jenis-jenis Serangga dan Hukumnya dalam Islam	27
D. Jenis-jenis Hewan yang Halal dan Haram Dikonsumsi	33
E. Syarat-syarat Makanan dan Minuman yang Halal dalam Islam....	40
BAB III TINJAUAN UMUM TENTANG MAJELIS ULAMA INDONESIA (MUI) DAN FATWA.....	
A. Sejarah dan Peran MUI	43
B. Komisi Fatwa MUI dan Tugasnya.....	47
C. Eksistensi Fatwa MUI	48
D. Metode Penetapan Fatwa MUI.....	49
BAB IV ANALISIS TERHADAP KEPUTUSAN FATWA MUI NO. 33 TAHUN 2011 TENTANG HUKUM PEWARNA MAKANAN DAN MINUMAN DARI SERANGGA <i>COCHINEAL</i>	
A. Mekanisme atau Proses Pembuatan Pewarna pada Makanan dan Minuman dari Serangga Cochineal	54
B. Analisis Fatwa MUI No. 33 Tahun 2011	57
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan.....	85

B. Implikasi Penelitian	86
DAFTAR PUSTAKA	90
LAMPIRAN-LAMPIRAN.....	93
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	96

DAFTAR ILUSTRASI

Gambar 1.1 Serangga <i>Cochineal</i>	6
Gambar 2.1 Bunga Telang.....	22
Gambar 2.2 Kunyit.....	22
Gambar 2.3 Tinta Cumi-cumi	23
Gambar 2.4 Serangga <i>Cochineal</i>	24
Gambar 2.5 Serangga ordo <i>Orthoptera</i>	29
Gambar 2.6 Serangga ordo <i>Isoptera</i>	30
Gambar 2.7 Serangga ordo <i>Hemiptera</i>	30
Gambar 2.8 Serangga ordo <i>Diptera</i>	31
Gambar 2.9 Serangga ordo <i>Hymenoptera</i>	31
Gambar 2.10 Laba-laba.....	31

DAFTAR TRANSLITERASI ARAB-LATIN

Transliterasi atau alih aksara adalah pengalihan suatu jenis huruf dari abjad yang satu ke abjad lainnya. Transliterasi Arab-Latin yang dimaksudkan dalam pedoman ini adalah penyalinan huruf-huruf Arab dengan huruf-huruf Latin serta segala perangkatnya.

Ada beberapa sistem transliterasi Arab-Latin yang selama ini digunakan dalam lingkungan akademik, baik di Indonesia maupun di tingkat global. Namun dengan sejumlah pertimbangan praktis dan akademik, penyusun pedoman ini mengikuti “Pedoman Transliterasi Arab Latin” dari Buku KTI STIBA Makassar yang merupakan hasil keputusan bersama (SKB) Menteri Agama dan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan R.I., masing-masing nomor: 158 Tahun 1987 dan nomor: 0543b/U/1987.

Tim penyusun hanya mengadakan sedikit adaptasi terhadap transliterasi artikel atau kata sandang dalam sistem tulisan Arab yang dilambangkan dengan huruf *ا* (*alif lam ma'rifah*). Dalam pedoman ini “*al-*” ditransliterasi dengan cara yang sama, baik ia diikuti oleh *alif lam syamsiyyah* maupun *qamariyyah*.

Demikian pula pada singkatan di belakang lafaz “Allah”, “Rasulullah”, atau nama Sahabat, sebagaimana ditetapkan dalam SKB tersebut menggunakan “Swt.”, “saw”, dan “ra”. Adapun pada penulisan skripsi berbahasa Arab maka untuk menggunakan penulisan lafaz yaitu dengan fasilitas *insert symbol* pada *word processor*. Contoh: Allah ﷻ; Rasūlullāh ﷺ; Umar ibn Khaṭṭāb.

Dengan memilih dan menetapkan sistem transliterasi tersebut di atas sebagai acuan dalam pedoman ini, maka seluruh *civitas academica* yang menulis karya tulis ilmiah di lingkungan STIBA Makassar diharuskan untuk mengikuti pedoman transliterasi Arab-Latin tersebut secara konsisten jika transliterasi memang diperlukan dalam karya tulis mereka. Berikut pedoman lengkap tersebut.

Pedoman transliterasi yang berdasarkan SKB Menteri Agama dan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan RI No. 158 Tahun 1987 dan No. 0543b/u/1987.

A. Konsonan

Huruf-huruf bahasa Arab yang ditransliterasikan ke dalam huruf Latin sebagai berikut:

ا	:	a	د	:	d	ض	:	ḍ	ك	:	k
ب	:	b	ذ	:	z	ط	:	ṭ	ل	:	l
ت	:	t	ر	:	r	ظ	:	ẓ	م	:	m
ث	:	ṡ	ز	:	z	ع	:	‘	ن	:	n
ج	:	j	س	:	s	غ	:	g	و	:	w
ح	:	ḥ	ش	:	sy	ف	:	f	ه	:	h
خ	:	kh	ص	:	ṣ	ق	:	q	ي	:	y

B. Konsonan Rangkap

Konsonan rangkap (*tasydīd*) ditulis rangkap

Contoh :

مُقَدِّمَةٌ	=	<i>muqaddimah</i>
الْمَدِينَةُ الْمُنَوَّرَةُ	=	<i>al-Madīnah al-Munawwarah</i>

C. Vokal

1. Vokal Tunggal

<i>fathah</i>	َ	ditulis a	contoh	قَرَأَ
<i>kasrah</i>	ِ	ditulis i	contoh	رَحِمَ
<i>dammah</i>	ُ	ditulis u	contoh	كُتِبَ

2. Vokal Rangkap

Vokal Rangkap ـَي (fathah dan ya) ditulis “ai”

Contoh : $\text{زَيْنَبُ} = \text{Zainab}$ $\text{كَيْفَ} = \text{kaifa}$

Vokal Rangkap ـَو (fathah dan waw) ditulis “au”

Contoh : $\text{حَوْلٌ} = \text{hau}la$ $\text{قَوْلٌ} = \text{qau}la$

3. Vokal Panjang (*maddah*)

ـَا dan ـِي (*fathah*) ditulis \bar{a} contoh : $\text{قَامَا} = \text{qā}mā$

ـِی (*kasrah*) ditulis \bar{i} contoh : $\text{رَحِيمٌ} = \text{rahīm}$

ـُو (*dammah*) ditulis \bar{u} contoh : $\text{عُلُومٌ} = \text{‘ulū}m$

D. *Ta’ Marbūṭah*

Ta’ Marbūṭah yang mati atau mendapat harakat sukun ditulis /h/

Contoh : $\text{مَكَّةُ الْمَكْرَمَةُ} = \text{Makkah al-Mukarramah}$

$\text{الشَّرِيعَةُ الْإِسْلَامِيَّةُ} = \text{al-Syari’ah al-Islamiyyah}$

Ta’ marbūṭah yang hidup, transliterasinya /t/

$\text{الْحُكُومَةُ الْإِسْلَامِيَّةُ} = \text{al-Hukūmatul-islāmiyyah}$

$\text{السُّنَّةُ الْمَتَوَاتِرَةُ} = \text{al-Sunnatul-mutawātirah}$

E. *Hamzah*

Huruf Hamzah (ء) di awal kata ditulis dengan vokal tanpa didahului oleh tanda apostrof (’)

Contoh : $\text{إِيمَانٌ} = \text{Īmān}$, bukan ’imān

$\text{إِتِّihādُ الْأُمَّةِ} = \text{Ittiḥād al-Ummah}$, bukan Ittiḥād al-’Ummah

F. *Lafzu al-Jalālah*

Lafzu al-Jalālah (kata الله) yang berbentuk fase nomina ditransliterasi tanpa *hamzah*.

Contoh : $\text{عَبْدُ اللَّهِ} = \text{‘Abdullāh}$, bukan Abd Allāh

$\text{جَارُ اللَّهِ} = \text{Jārullāh}$

G. Kata Sandang “al-”

1. Kata sandang “al-” tetap ditulis “al-” baik pada kata yang dimulai dengan huruf *qamariyah* maupun *syamsiyah*.

Contoh : الأَمَاكِينُ الْمُقَدَّسَاتُ = *al-Amākin al-Muqaddasah*

السِّيَاسَةُ الشَّرْعِيَّةُ = *al-Siyāsah al-Syar’iyyah*

2. Huruf “a” pada kata sandang “al-“ tetap ditulis dengan huruf kecil, meskipun merupakan nama diri.

Contoh : المَاوَزِدِي = *al-Māwardī*

الأَزْهَرُ = *al-Azhar*

الْمَنْصُورَةُ = *al-Manṣūrah*

3. Kata sandang “al-” di awal kalimat ditulis dengan huruf kapital, adapun di tengah kalimat maka menggunakan huruf kecil.

Contoh: Al-Afgānī adalah seorang tokoh pembaharu

Saya membaca Al-Qur’an al-Karīm

Singkatan

Sw.	=	<i>Subhānahū wa Ta'ālā</i>
saw.	=	<i>ṣallallāhu 'alaihi wa sallam</i>
ra.	=	<i>radiyallāhu 'anhu/ 'anhumā/ 'anhum</i>
as.	=	<i>'alaihi al-salām</i>
Q.S.	=	Al-Qur'an Surah
H.R.	=	Hadis Riwayat
UU	=	Undang-undang
t.p.	=	tanpa penerbit
t.t.p	=	tanpa tempat penerbit
Cet.	=	Cetakan
t.th.	=	tanpa tahun
h.	=	halaman

Beberapa singkatan yang dibakukan adalah:

H	=	Hijriah
M	=	Masehi
SM	=	Sebelum Masehi
l.	=	Lahir tahun (untuk orang yang masih hidup saja)
w.	=	Wafat tahun
Q.S. .../... : 4	=	Al-Qur'an, Surah ..., ayat 4

ABSTRAK

Nama : Dini Damayanti
NIM : 2074233092
Judul : **Hukum Penggunaan *Karmin* (Pewarna Makanan dan Minuman dari Serangga *Cochineal*) Perspektif Hukum Islam (Analisis Fatwa MUI No. 33 Tahun 2011)**

Majelis Ulama Indonesia mengeluarkan fatwa tentang kehalalan penggunaan pewarna makanan dan minuman dari serangga *cochineal* pada tanggal 10 Agustus 2011. Fatwa MUI No. 33 Tahun 2011 tersebut dikeluarkan untuk memberikan pedoman mengenai penggunaan *karmin* (pewarna makanan dan minuman dari serangga *cochineal*). Fatwa ini menjadi latar belakang penelitian ini karena maraknya penggunaan *karmin* pada berbagai macam olahan makanan dan minuman. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui mekanisme atau proses pembuatan pewarna pada makanan dan minuman dari serangga *cochineal* dan menganalisis Fatwa MUI No. 33 Tahun 2011 perspektif hukum Islam serta dasar-dasar hukum yang digunakan dalam menetapkan fatwa. Permasalahan yang penulis angkat dalam penelitian ini yaitu: *pertama*, bagaimana mekanisme atau proses pembuatan pewarna makanan dari serangga *cochineal*; *kedua*, bagaimana analisis Fatwa MUI tentang pewarna makanan dan minuman dari serangga *cochineal* perspektif hukum Islam.

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian deskriptif kualitatif, yang terfokus pada studi naskah dan teks dengan menggunakan metode pendekatan normatif, yuridis dan wawancara.

Hasil penelitian yang ditemukan sebagai berikut: *pertama*, pewarna dari serangga *cochineal* adalah pewarna alami yang diproses melalui ekstraksi menggunakan bahan dasar dari alam. Pembuatan pewarna ini melewati berbagai proses dari perubahan bentuk utuh serangga *cochineal* menjadi bentuk bubuk sehingga aman dan halal untuk digunakan sebagai pewarna makanan dan minuman. *Kedua*, Hasil analisis menunjukkan bahwa MUI mengiaskan serangga *cochineal* dengan belalang yang darahnya tidak mengalir sehingga aman dan halal untuk dikonsumsi serta memandang bahwa pewarna dari serangga *cochineal* tersebut halal karena serangga termasuk kategori hewan yang tidak haram dikonsumsi menurut hukum Islam. Fatwa ini didasarkan pada Al-Qur'an dan hadis sebagai sumber hukum utama serta menjadikan perkataan ulama dan *kaidah fihiyyah* untuk memperkuat metode *istinbāt* yang digunakan. Implikasi penelitian ini diharapkan bisa menjadi referensi bagi penelitian lebih lanjut mengenai isu-isu halal dan haram dalam berbagai produk, serta memperluas penerapan fatwa-fatwa MUI dalam konteks yang lebih luas.

Kata Kunci: *Karmin, Pewarna Makanan dan Minuman, Serangga Cochineal, Hukum Islam, Analisis Fatwa MUI.*



مستخلص البحث

الاسم : ديني دامايانتي

رقم الطالب : 2074233092

عنوان البحث : حكم استخدام الكارمين (ملوّن الطعام والشراب المستخرج من مادة حشرة القرمز) من منظور الشريعة الإسلامية (تحليل فتوى مجلس العلماء الإندونيسي رقم 33 سنة

(2011)

أصدر مجلس العلماء الإندونيسي الفتوى حول إباحة استخدام ملوّن الطعام والشراب المستخرج من مادة حشرة القرمز في تاريخ 10 أغسطس 2011. وقد صدر هذا الفتوى رقم 33 سنة 2011 لتقديم إرشادات حول استخدام الكارمين (ملوّن الطعام والشراب المستخرج من مادة حشرة القرمز). وتعد هذا الفتوى خلفية لهذا البحث نظرًا لكثرة استخدام الكارمين في أنواع الأطعمة والمشروبات المختلفة. يهدف هذا البحث معرفة كيفية عملية صناعة ملوّن الطعام والشراب من مادة حشرة القرمز وتحليل فتوى مجلس العلماء الإندونيسي رقم 33 سنة 2011 من منظور الشريعة الإسلامية، وكذلك الأصول التي استخدمت في إصدار هذا الفتوى. المسائل التي قام بها الباحث ببحثها، هي: أولاً، كيف تتم عملية صناعة ملوّن الطعام من مادة حشرة القرمز؟ ثانياً، كيف يكون تحليل فتوى مجلس العلماء الإندونيسي حول ملوّن الطعام والشراب المستخرج من مادة حشرة القرمز من منظور الشريعة الإسلامية؟

كان نوع هذا البحث هو البحث الوصفي التحليلي، مع التركيز على دراسة المخطوطات و النصوص باستخدام المنهج المعياري، و القانوني، و المقابلة.

ينتج البحث: أولاً، ملوّن الطعام المستخرج من مادة حشرة القرمز هو ملوّن طبيعي صنع بطريقة الاستخلاص باستخدام مواد طبيعية. مرت عملية صناعة هذا الملوّن بعدة عمليات ابتداءً من تحويل شكل حشرة القرمز الكاملة إلى شكل مسحوق بحيث يصلح و يحل تناوله للملوّن الطعام والشراب. ثانياً، تظهر نتيجة التحليل على أن مجلس العلماء الإندونيسي قام بقياس حشرة القرمز على الجراد الذي لا يسيل دمه، فمن أجل هذا يكون هذا الملون صالحاً و حلالاً لتناوله، ورأى مجلس العلماء الإندونيسي أن ملوّن الطعام المستخرج من مادة حشرة القرمز حلال لأن هذا النوع من الحشرات داخل من جنس الحشرات التي لا يحرم أكله وفقاً للشريعة الإسلامية. هذا الفتوى

مبني على القرآن الكريم والحديث الشريف كمصدرين رئيسيين للتشريع، بالإضافة إلى الاعتماد على أقوال العلماء و القواعد الفقهية لتقوية الاستنباط على الحكم. يرجى أن يكون هذا البحث مرجعا للأبحاث المستقبلية حول الإباحية و التحريم للمنتجات المختلفة وأن يوسع تطبيق فتاوى مجلس العلماء الإندونيسي في سياق أوسع.

الكلمات المفتاحية : الكارمين، ملون الطعام والشراب، حشرة القرمز، الشريعة الإسلامية، تحليل فتوى مجلس العلماء الإندونيسي.

BAB I

PENDAHULUAN

A. *Latar Belakang Masalah*

Islam merupakan agama yang sempurna dan memperhatikan segala aspek kehidupan manusia di mana segala aturan yang ada di dalamnya bertujuan untuk membimbing manusia agar dapat menjalankan kehidupannya sesuai dengan apa yang Swt. perintahkan dan apa yang Rasūlullāh saw. ajarkan. Maka dengan kesempurnaan inilah, agama Islam tidak boleh ditambah dan tidak boleh pula dikurangi. Allah Swt. berfirman dalam Q.S. al-Māidah/5: 3.

الْيَوْمَ أَكْمَلْتُ لَكُمْ دِينَكُمْ وَأَتَمَمْتُ عَلَيْكُمْ نِعْمَتِي وَرَضِيْتُ لَكُمُ الْإِسْلَامَ دِينًا

Terjemahnya:

Pada hari ini telah Aku sempurnakan agamamu untukmu, dan telah Aku cukupkan nikmat-Ku bagimu dan telah Aku ridai Islam sebagai agamamu.¹

Berdasarkan penjelasan di atas, maka yang dimaksud dengan segala aspek di sini yaitu semua hal yang mencakup kehidupan manusia termasuk di dalamnya tentang perkara makanan dan minuman. Dalam *Mu'jam al-Wasīf*, makanan diartikan sebagai segala sesuatu yang dimakan dan menjadi penopang tubuh, serta segala sesuatu yang dijadikan sebagai makanan pokok dari gandum, jelai dan kurma. Orang-orang di Hijaz dan Irak menggunakan istilah ini khusus untuk gandum.² Adapun minuman diartikan sebagai segala jenis minuman dalam segala keadaan, jamaknya *asyrabah* (أَشْرَابَةٌ) yang artinya minuman-minuman.³

¹Kementerian Agama RI, *Al-Qur'an Hafalan Mudah Al-Hufaz Terjemahan* (Bandung: Cordoba, 2021), h. 107.

²Ibrāhīm Muṣṭafā, dkk., *Al-Mu'jam al-Wasīf*, Juz 2. (Cet. II; al-Qāhirah: Dār al-Da'wah, t.th.), h. 557.

³Ibrāhīm Muṣṭafā, dkk., *Al-Mu'jam al-Wasīf*, Juz 1. (Cet. II; al-Qāhirah: Dār al-Da'wah, t.th.) h. 477.

Makanan halal adalah makanan yang tidak mengandung bahan-bahan yang dilarang atau haram untuk dikonsumsi menurut ajaran Islam, baik itu dari segi bahan baku, bahan tambahan pangan (BTP), maupun bahan penolong lainnya. Bahan baku utama pada produk pangan merujuk pada bahan paling penting yang digunakan dalam setiap proses produksi, termasuk bahan mentah, bahan setengah jadi, atau bahan yang sudah jadi. Bahan tambahan pangan adalah bahan yang bukan merupakan komponen utama tetapi ditambahkan selama proses produksi makanan. Bahan penolong adalah bahan yang terkait langsung dengan bahan baku atau bahan tambahan pangan, tetapi berfungsi untuk mempercepat atau memperlambat proses produksi. Oleh karena itu, setiap bahan yang digunakan dalam proses pembuatan makanan harus sesuai dengan ajaran Islam. Dengan kata lain, makanan yang aman dan sehat adalah makanan yang dapat memenuhi kebutuhan masyarakat akan kesehatan fisik dan kenyamanan batin.⁴

Dasar pertama yang telah ditetapkan Islam adalah asal sesuatu yang diciptakan Allah Swt. adalah halal dan mubah. Jadi, selama tidak ada nas yang menunjukkan larangan dan hal yang mendekati larangan tersebut ditetapkan dengan hukum asalnya maka hukumnya halal dan mubah. Hal ini disebutkan dalam salah satu kaidah fikih.

الأَصْلُ فِي الْأَشْيَاءِ الْإِبَاحَةُ حَتَّى يَدُلُّ الدَّلِيلُ عَلَى التَّحْرِيمِ⁵

Artinya:

Pada dasarnya segala sesuatu itu mubah (diperbolehkan) hingga tidak ada dalil yang melarangnya.

Sebagai seorang muslim, kita harus bijaksana dan tegas dalam memilih makanan dan minuman yang akan kita konsumsi, mulai dari hal yang besar hingga

⁴Zusi Eka Fitri dan Aji Jumiono, "Sertifikasi Halal Produk Olahan Pangan" *Jurnal Pangan Halal* 3, no. 2 (2021): h. 3.

⁵Jalāluddīn al-Suyūṭī, *Al-Asybah Wa Al-Nazāir Fī Qawāid Wa Furū Fiqh Al-Syafi'iyah*, (Cet. I; Beirut: Dār al-Kutub al-'Ilmiyyah, 1403 H/1983 M), h. 60.

hal kecil seperti zat pewarna yang terkandung di dalamnya, untuk memastikan apakah itu halal dan baik untuk dikonsumsi. Allah Swt. berfirman dalam Q.S. al-Baqarah/2: 168.

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

Terjemahnya:

Wahai manusia, makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu.⁶

Pewarna makanan dan minuman adalah zat aditif yang ditambahkan untuk meningkatkan warna pada makanan atau minuman. Penggunaan pewarna dalam produk pangan memiliki peran yang sangat penting dalam mengidentifikasi jenis produk, memberikan daya tarik visual dan mempengaruhi persepsi konsumen terhadap kualitas dan rasa suatu produk. Karenanya, pewarna dapat meningkatkan penampilan produk dengan cara memberikan warna yang menarik dan menggugah selera.⁷

Di masa kini, pewarna yang digunakan dalam produk makanan dan minuman tidak hanya berasal dari bahan nabati dan bahan kimia, tetapi juga dari bahan hewani seperti serangga. Salah satu contohnya adalah penggunaan asam *karminat* atau *karmin* yang berfungsi sebagai pewarna dalam makanan.⁸

Asam *karminat* adalah bahan pewarna yang dihasilkan dari ekstrak *cochineal* yang merupakan pewarna merah yang berasal dari serangga betina yang dikeringkan. Beberapa serangga yang dapat diekstrak untuk menghasilkan asam *karminat* termasuk *Kermes vermilio*, *Porphyrophora polonica*, *Porphyrophora*

⁶Kementerian Agama RI, *Al-Qur'an Hafalan Mudah Al-Hufaz Terjemahan*, h. 25.

⁷Gracia Fensynthia, "Pewarna Makanan, Ini Daftar Yang Aman Untuk Dikonsumsi," *Alodokter*, <https://www.alodokter.com/pewarna-makanan-yang-diperbolehkan-dan-dilarang> (2 November 2023).

⁸Majelis Ulama Indonesia, "Fatwa Tentang Hukum Pewarna Makanan dan Minuman dari Serangga *Cochineal*" (Jakarta: 2011), h. 1.

hameli, *Dactylopius coccus* dan *Kerria lacca*.⁹ Serangga *cochineal* banyak ditemukan di Amerika Tengah dan Selatan, dengan Peru saat ini dikenal sebagai produsen *karmin* terbesar di dunia, memproduksi hingga 70 ton per tahun. Kaktus digunakan sebagai sumber makanan untuk serangga *cochineal*, menyediakan kelembaban dan nutrisi yang diperlukan tanaman.¹⁰ Pewarna yang berasal dari serangga *cochineal* banyak digunakan dalam berbagai produk makanan, minuman dan produk kecantikan seperti permen atau *jelly*, makanan ringan, es krim, yoghurt, susu, pelembab kulit dan kosmetik seperti pada produk *lipstick*, *lip gloss*, *blush* atau *eyeshadow*.¹¹

Maraknya penggunaan pewarna dari serangga *cochineal* menjadi pertanyaan besar bagi masyarakat tentang bagaimana hukum pewarna makanan dan minuman dari serangga *cochineal*. Sehingga pada tanggal 10 Agustus 2011 MUI mengeluarkan fatwa halal tentang penggunaan serangga *cochineal* sebagai pewarna makanan dan minuman berdasarkan Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 33 Tahun 2011 tentang Hukum Pewarna Makanan dan Minuman dari Serangga *Cochineal*.¹²

Majelis Ulama Indonesia adalah lembaga yang mengeluarkan fatwa dan dilibatkan oleh pemerintah dalam proses pembuatan peraturan yang berkaitan dengan hukum Islam.¹³ Fatwa juga berfungsi sebagai salah satu bentuk hukum yang

⁹Setyaning Pawestri, "Asam *Karminat*, Pewarna Merah Dari Serangga," *Linisehat.Com*, <https://linisehat.com/asam-karminat-pewarna-merah-dari-serangga/> (8 November 2023).

¹⁰Chairunnisa Nadha, "Mengenal *Karmin*, Pewarna dari Serangga" *LPPOM MUI*, <https://halalmui.org/mengenal-karmin-pewarna-dari-serangga/> (07 Juli 2024).

¹¹Shaza Zahra, "Mengenal Pewarna Alami *Karmin* yang Berasal dari Serangga," *Gramedia Blog*, <https://www.gramedia.com/best-seller/mengenal-pewarna-alami-karmin-yang-berasal-dari-serangga/> (26 Januari 2024).

¹²Majelis Ulama Indonesia, "Fatwa Tentang Hukum Pewarna Makanan dan Minuman dari Serangga *Cochineal*" (Jakarta: 2011), h. 6.

¹³Yus Afrida, "Analisis Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 56 Tahun 2016 Tentang Hukum Menggunakan Atribut Keagamaan Non-Muslim," *YUDISIA: Jurnal Pemikiran Hukum dan Hukum Islam* 12, no. 2 (2021): h. 209.

dapat mengisi kekosongan hukum untuk menyelesaikan masalah dalam bidang hukum Islam. Salah satu alasan munculnya fatwa yaitu karena seringnya muncul pertanyaan-pertanyaan individu maupun lembaga yang diajukan oleh masyarakat dan belum bisa dipecahkan oleh masyarakat tersebut.

Berdasarkan keputusan di atas, peneliti merasa perlu untuk mengkaji lebih lanjut tentang masalah ini dan menganalisis permasalahan tersebut dalam bentuk karya tulis ilmiah dengan judul “**Hukum Penggunaan *Karmin* (Pewarna Makanan dan Minuman dari Serangga *Cochineal*) Perspektif Hukum Islam (Analisis Fatwa MUI No. 33 Tahun 2011)**”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan latar belakang di atas, penelitian ini dapat dirumuskan ke dalam substansi masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana mekanisme atau proses pembuatan pewarna pada makanan dan minuman dari serangga *cochineal*?
2. Bagaimana analisis Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 33 Tahun 2011 tentang hukum pewarna makanan dan minuman dari serangga *cochineal* perspektif hukum Islam?

C. Pengertian Judul

Untuk mendapatkan kejelasan dan menghindari potensi terjadinya kesalahpahaman, kekeliruan penafsiran, serta perbedaan interpretasi yang mungkin muncul terhadap penelitian ini yang berjudul “**Hukum Penggunaan *Karmin* (Pewarna Makanan dan Minuman dari Serangga *Cochineal*) Perspektif Hukum Islam (Analisis Fatwa MUI No. 33 Tahun 2011)**”, terlebih dahulu penulis akan memberikan definisi dan penjelasan penting mengenai beberapa istilah atau kelompok kata yang terkait dengan judul penelitian ini sebagai berikut:

1. **Hukum**, menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia ialah peraturan atau adat yang secara resmi dianggap mengikat, yang dikukuhkan oleh penguasa atau pemerintah.¹⁴
2. **Pewarna makanan dan minuman**, menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia ialah bahan untuk memberi warna.¹⁵
3. **Serangga *Cochineal***, menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia ialah hewan kecil yang kakinya beruas-ruas, bernapas dengan pembuluh napas, tubuh dan kepalanya berkulit keras.¹⁶ Serangga *cochineal* ialah serangga yang hidup di atas kaktus dan makan pada kelembaban dan nutrisi tanaman. Serangga *cochineal* juga merupakan hewan yang mempunyai banyak persamaan dengan belalang dan darahnya tidak mengalir.¹⁷ *Cochineal* juga merupakan serangga kecil penghuni kaktus yang menghasilkan pigmen merah cerah, dipanen selama ribuan tahun oleh masyarakat adat untuk menghasilkan pewarna tekstil mereka sendiri.¹⁸

Gambar 1.1 Serangga *Cochineal*



¹⁴Kementerian Pendidikan Nasional, *Kamus Besar Bahasa Indonesia* (Cet. V; Jakarta: Pusat Bahasa, 2018), h. 611.

¹⁵Kementerian Pendidikan Nasional, *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, h. 1854.

¹⁶Kementerian Pendidikan Nasional, *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, h. 1528.

¹⁷Majelis Ulama Indonesia, “Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 33 Tahun 2011 Tentang Hukum Pewarna Makanan Dan Minuman Dari Serangga *Cochineal*”, h. 5.

¹⁸Harvard Museums of Science and Culture (HMSC), “*Cochineal* How Mexico Made the World See Red”, *Situs Resmi HMSC*. <https://hmsc.harvard.edu/online-exhibits/cochineal/> (8 November 2023).

4. **Perspektif**, menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia ialah cara melukiskan suatu benda pada permukaan yang mendatar sebagaimana yang terlihat oleh mata dengan tiga dimensi seperti panjang, lebar dan tingginya.¹⁹
5. **Hukum Islam**, menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia ialah peraturan dan ketentuan yang berkenaan dengan kehidupan berdasarkan Al-Qur'an dan hadis.²⁰
6. **Analisis**, menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia ialah penyelidikan terhadap suatu peristiwa (karangan, perbuatan, dsb.) untuk mengetahui keadaan yang sebenarnya (sebab musabab, duduk perkaranya, dsb.).²¹
7. **Fatwa**, menurut *Al-Mu'jam al-Wasīf* ialah jawaban mengenai permasalahan yang rumit dalam hukum syariat atau hukum umum.²²
8. **Majelis Ulama Indonesia (MUI)**, ialah wadah musyawarah yang menghimpun para Ulama, Zuama (pemimpin organisasi) dan Cendekiawan muslim di Indonesia untuk membimbing, membina, mengayomi dan menyatukan langkah-langkah kaum Muslimin di seluruh Indonesia dalam mewujudkan cita-cita bersama.

Salah satu tugas dari MUI adalah memberikan nasihat dan fatwa tentang masalah keagamaan dan kemasyarakatan kepada pemerintah dan masyarakat, serta meningkatkan upaya untuk mewujudkan ukhuwah Islamiyah dan kerukunan antar-umat beragama guna dalam memperkuat persatuan dan kesatuan bangsa.²³

¹⁹Kementerian Pendidikan Nasional, *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, h. 1268.

²⁰Kementerian Pendidikan Nasional, *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, h. 612.

²¹Kementerian Pendidikan Nasional, *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, h. 72.

²²Ibrāhīm Muṣṭafā, dkk., *Al-Mu'jam al-Wasīf*, Juz 1, h. 673.

²³“Sejarah MUI”, *Situs Resmi Majelis Ulama Indonesia*, <https://mirror.mui.or.id/sejarah-mui/> (21 Januari 2024).

D. Kajian Pustaka

Untuk memudahkan penelitian serta mengetahui sejauh mana permasalahan tentang “Hukum Pewarna Makanan dan Minuman dari Serangga *Cochineal* Perspektif Hukum Islam (Analisis Fatwa MUI No. 33 Tahun 2011)”, maka dengan ini penulis menelusuri setiap rujukan-rujukan bacaan dan sumber lainnya yang dianggap memiliki hubungan dan kesesuaian dalam menunjang keilmiahan penelitian ini. Pembahasan ini dapat dilihat dari literatur dan karya tulis baik berupa artikel, jurnal maupun buku. Sekalipun beberapa di antaranya tidak membahas secara spesifik namun dipandang perlu untuk dijadikan sebagai rujukan dan perbandingan.

Adapun beberapa referensi dan literatur dari penelitian ini yang terdiri dari dua bagian, yaitu:

1. Referensi Penelitian

Fokus penelitian ini ialah mengkaji fatwa MUI No. 33 Tahun 2011 tentang Hukum Pewarna Makanan dan Minuman dari Serangga *Cochineal* dan di antara aspek-aspek yang membahas tentang fatwa ini dikaitkan dengan istilah-istilah *uṣūl fiqh*. Adapun yang berkaitan dengan syariat dan menyangkut hajat orang banyak memerlukan kaidah fikih yang sesuai dalam suatu pembahasannya.

Pertama, kitab *Al-Halāl wa al-Ḥarām fī al-Islām*²⁴ yang ditulis oleh Dr. Yūsuf al-Qaradāwī. Kitab ini menuliskan pendapat-pendapat ulama serta dalil-dalil yang menguatkan pendapat mereka baik dari Al-Qur’an, hadis dan serta kaidah-kaidah fikih. Dan pada penelitian ini akan dibahas secara khusus pendapat-pendapat ulama serta dalil-dalil yang menguatkannya dalam menentukan hukum pewarna makanan dan minuman dari serangga *cochineal*.

²⁴Yūsuf al-Qaradāwī, *Al-Halāl Wa al-Ḥarām fī al-Islām*, (Cet. I; Al-Qāhirah: Maktabah Wahbah, 1380 H/1960 M).

Kedua, kitab *Al-Fiqh al-Islāmī wa Adillatuhu*²⁵ yang ditulis oleh Waḥbah al-Zuḥailī. Kitab ini terdiri dari enam jilid dan dianggap sebagai salah satu referensi terbaik dalam hukum Islam. Buku ini membahas aturan-aturan syariat Islam yang didasarkan pada dalil-dalil yang sahih, baik dari Al-Qur'an, hadis maupun akal. Selain itu, kitab ini mengulas fikih dari berbagai mazhab dan menyertakan proses penyimpulan hukum (*Istinbāt al-Ahkām*) dari sumber-sumber hukum Islam, baik yang *naqlī* (Al-Qur'an dan Hadis) maupun ijtihad akal berdasarkan prinsip umum. Penelitian ini akan secara khusus membahas metode *Istinbāt al-Ahkām* yang digunakan oleh MUI dalam menentukan hukum pewarna terkait penggunaan pewarna makanan dan minuman dari serangga *cochineal*.

Ketiga, kitab *Al-Mugnī*²⁶ yang ditulis oleh Abdullāh ibn Ahmad ibn Muhammad ibn Qudāmah. Kitab ini termasuk salah satu karya penting dalam fikih Islam dari kalangan *ahlu sunnah wal jamā'ah* dan dikenal dengan metode pembahasan fikih perbandingan mazhabnya. Pada masa penulisannya, belum banyak ulama yang menyusun kitab dengan metodologi semacam ini dan membahas perbedaan fikih antar mazhab. Salah satu topik yang dibahas dalam kitab ini adalah hukum mengonsumsi hewan yang darahnya tidak mengalir, seperti serangga yang relevan dengan permasalahan yang sedang diteliti.

Keempat, kitab *'Ilmu Uṣūl al-Fiqh*²⁷ karya 'Abdul Wahhāb Khallāf. Kitab ini mencakup pembahasan kaidah hukum Islam. Kitab ini terdiri dari empat bab di antaranya berkaitan dengan dalil *syar'i*, hukum-hukum *syar'i*, kaidah-kaidah *uṣul* secara bahasa dan kaidah-kaidah *uṣul* secara syariat. Pada penelitian ini akan

²⁵Waḥbah ibn Muṣṭafā al-Zuḥailī, *Al-Fiqh al-Islāmī wa Adillatuhu* (Cet. IV; Sūriyah: Dār al-Fikri, 1405 H/1985 M).

²⁶Abdullāh ibn Ahmad ibn Muhammad ibn Qudāmah, *Al-Mugnī*, (Cet. II; Al-Riyād: Dār 'Ālim al-Kutub, 1417 H/1997 M).

²⁷Abd. al-Wahhāb Khallāf, *'Ilmu Uṣūl al-Fiqh* (Cet. VIII; Al-Qāhirah: Maktabah al-Da'wah, 1361 H/1942 M).

dibahas tentang dalil-dalil yang digunakan MUI dalam menentukan hukum pewarna makanan dan minuman dari serangga cochineal.

Kelima, kitab *Al-Asybah wa al-Nazair Fi Qawā'id wa Furū' Fiqh al-Syāfi'iyyah*²⁸ karya Jalāluddīn al-Suyūṭi. Kitab ini merupakan ringkasan dari kitab-kitab fikih yang pernah ditulis sebelumnya. Walaupun ringkas, namun kitab ini memiliki cakupan yang cukup luas dan terdiri dari tujuh bab. Di dalam kitab ini juga disebutkan lima kaidah induk. Dan pada penelitian ini akan dibahas secara khusus kaidah yang digunakan MUI dalam menentukan hukum pewarna makanan dan minuman dari serangga *cochineal*.

2. Penelitian Terdahulu

Beberapa penelitian terdahulu yang memiliki kesamaan dengan penelitian ini, sebagai berikut:

Pertama, Jurnal yang disusun oleh Mohd Mahyeddin Mohd Salleh, Nisar Mohammad Ahmad dan Nurulhidayah Ahmad Fadzillah dengan judul "*Pewarna Makanan dari Serangga (cochineal) menurut Perspektif Halal: Analisis Fatwa di Beberapa Negara ASEAN*".²⁹ Dalam jurnal tersebut, penulis secara khusus membahas tentang perbedaan fatwa di berbagai negara ASEAN seperti Malaysia, Indonesia dan Brunei tentang penggunaan bahan pewarna makanan dari serangga *cochineal* dengan hasil bahwa perbedaan fatwa yang terjadi antara beberapa negara tersebut karena perbedaan pemahaman terkait status kenajisan bangkai serangga yang darahnya tidak mengalir, penggunaan metodologi *istinbāt* fatwa yang berbeda serta pertimbangan *maslahah* dan mudarat kepada penggunaannya. Adapun kami dalam hal ini lebih terfokus membahas fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 33

²⁸Jalāluddīn al-Suyūṭi, *Al-Asybah Wa al-Nazair Fi Qawā'id Wa Furū' Fiqh l-Syāfi'iyyah*, (Cet. I; Beirut: Dār al-Kutub al-'Ilmiyyah, 1403 H/1983 M).

²⁹Mohd Mahyeddin Mohd Salleh, dkk., "Pewarna Makanan dari Serangga (Cochineal) Menurut Perspektif Halal: Analisis Fatwa di Beberapa Negara Asean," *Jurnal Pengurusan dan Penyelidikan Fatwa* 19, no. 1 (2020): h. 1.

Tahun 2011 tentang mekanisme atau proses pembuatan pewarna pada makanan dan minuman dari serangga *cochineal* dan analisis fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 33 Tahun 2011 tentang hukum pewarna makanan dan minuman dari serangga *cochineal* dalam hukum Islam.

Kedua, Skripsi yang ditulis oleh Rina, program studi perbandingan mazhab (Sekolah Tinggi Ilmu Islam dan Bahasa Arab) dengan judul “*Penggunaan Pewarna Makanan dari Hewan Serangga (Chocineal) dalam Perspektif Hukum Islam*”.³⁰ Dalam skripsi tersebut, Rina membahas tentang analisis serangga *cochineal* menjadi pewarna makanan dan minuman, hukum memakai pewarna makanan dan minuman dari hewan *cochineal* dan bahaya pewarna makanan bagi kesehatan. Hasil penelitian yang didapatkan yaitu bahwa pewarna dari *cochineal* lebih sehat dari pewarna yang terbuat dari batu bara atau produk sampingan, penggunaannya halal namun memiliki beberapa dampak dalam penggunaannya. Adapun penulis dalam hal ini membahas tentang bagaimana mekanisme atau proses pembuatan pewarna pada makanan dan minuman dari serangga *cochineal* serta analisis fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 33 Tahun 2011 tentang hukum pewarna makanan dan minuman dari serangga *cochineal* dalam hukum Islam.

Ketiga, Skripsi yang ditulis oleh Reny Sardina, program studi perbandingan mazhab (Sekolah Tinggi Ilmu Islam dan Bahasa Arab Makassar) dengan judul “*Penggunaan Serangga pada Food Coloring dalam Makanan dalam Perspektif Hukum Islam*”.³¹ Dalam skripsi tersebut Reny Sardina membahas tentang tujuan dari penggunaan serangga sebagai pewarna makanan dan perspektif hukum Islam

³⁰Rina, “Penggunaan Pewarna Makanan Dari Hewan Serangga (Chocineal) Dalam Perspektif Hukum Islam” *Skripsi* (Makassar: Prodi Perbandingan Mazhab STIBA Makassar, 2023), h. 5.

³¹Reny Sardina, “Penggunaan Serangga Pada Food Coloring Dalam Makanan Dalam Perspektif Hukum Islam” *Skripsi* (Makassar: Prodi Perbandingan Mazhab STIBA Makassar, 2018), h. 12.

terhadap penggunaan serangga sebagai pewarna makanan. Hasil penelitian yang didapatkan yaitu bahwa tujuan dalam penggunaan serangga sebagai pewarna makanan yaitu untuk meminimalkan bahan kimia dalam kehidupan sehari-hari dan untuk mewujudkan hidup yang lebih sehat dan dikarenakan serangga mudah didapat di berbagai tempat dan lebih aman untuk kesehatan dibandingkan dengan pemakaian pewarna buatan yang memberi dampak buruk bagi kesehatan. Dalam penelitian tersebut juga dijelaskan perbedaan ulama mengenai penggunaan serangga sebagai pewarna makanan. Adapun penulis dalam hal ini membahas tentang mekanisme atau proses penggunaan pewarna pada makanan dan minuman dari serangga *cochineal* dan analisis fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 33 Tahun 2011 tentang hukum pewarna makanan dan minuman dari serangga *cochineal* perspektif hukum Islam.

Keempat, Skripsi yang ditulis oleh Zawir Rahmah, Fakultas Farmasi dan Kesehatan (Institut Kesehatan Helvetia) dengan judul “*Analisis Rhodamin B Pada Saus yang Beredar di Pasaran Lhoksukon Aceh Utara Secara Kualitatif dan Kuantitatif*”.³² Dalam skripsi tersebut Zawir Rahmah membahas tentang kandungan saus jajanan cabai dan tomat kemasan plastik yang dijual di pasaran Lhoksukon Aceh Utara apakah mengandung zat pewarna *Rhodamin B* dan kadar *Rhodamin B* yang ada di dalam saus jajanan cabai dan tomat kemasan plastik. Skripsi ini mengkhususkan pewarna dari *rhodamin B* adapun penulis dalam hal ini mengkhususkan pembahasan mengenai mekanisme penggunaan pewarna dari serangga *cochineal* dan analisis fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 33 Tahun 2011 tentang hukum pewarna makanan dan minuman dari serangga *cochineal* dalam hukum Islam.

³²Zawir Rahmah, “Analisis Rhodamin B Pada Saus Yang Beredar Di Pasaran Lhoksukon Aceh Utara Secara Kualitatif Dan Kuantitatif” *Skripsi* (Medan: Fak. Farmasi dan Kesehatan Institut Kesehatan Helvetia, 2019), h. 4.

Kelima, Jurnal yang ditulis oleh Finisa Bustani Karunia, Jurusan Teknik Jasa Produksi dari Fakultas Teknik (Universitas Negeri Semarang) dengan judul “*Kajian Penggunaan Zat Adiktif Makanan (Pemanis dan Pewarna) pada Kudapan Bahan Pangan Lokal di Pasar Kota Semarang*”.³³ Dalam jurnal tersebut penelitiannya terfokus untuk mengetahui penggunaan zat aditif berupa pemanis dan pewarna yang digunakan pada kudapan bahan pangan lokal yang ada di 5 pasar Kota Semarang. Adapun penelitian ini berfokus pada mekanisme penggunaan pewarna makanan dan minuman dari serangga *cochineal* dan analisis fatwa Majelis Ulama Indonesia No.33 Tahun 2011 tentang hukum pewarna makanan dan minuman dari serangga *cochineal* dalam hukum Islam.

E. Metodologi Penelitian

Metodologi penelitian merupakan cabang ilmu yang mempelajari tentang metode riset yang diterapkan dalam penelitian, mencakup ilmu untuk memperoleh data, mengolah data maupun menentukan sumber data.³⁴ Untuk memperoleh data yang akurat, informasi yang diperlukan dalam penyusunan skripsi ini dikumpulkan melalui berbagai kegiatan yang mendukung penyelesaian penelitian, sebagai berikut:

1. Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini ialah penelitian kualitatif. Penelitian kualitatif ialah penelitian yang bersifat deskriptif dan cenderung menggunakan analisis dalam bentuk penelitian, metode ini lebih

³³Finisa Bustani Karunia, “Kajian Penggunaan Zat Aditif Makanan (Pemanis Dan Pewarna) Pada Kudapan Bahan Pangan Lokal di Pasar Kota Semarang,” *Food Science and Culinary Education Journal* 2, no. 2 (2013): h. 72.

³⁴Nurwulan Purnasari, *Metodologi Penelitian* (Surakarta: Guepedia, 2021), h. 3.

menekankan pada aspek pemahaman secara mendalam terhadap suatu masalah daripada melihat permasalahan untuk digeneralisasikan.³⁵

2. Metode Pendekatan

Metode pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

a. Pendekatan Normatif

Pendekatan normatif yaitu penelitian yang mengkaji peraturan perundang-undangan dalam suatu tata hukum yang berhubungan serta nilai-nilai hukum tidak tertulis yang hidup dalam masyarakat.³⁶ Dalam pengertian lain ialah metode penelitian hukum yang dilakukan dengan meneliti bahan pustaka atau data-data primer dan sekunder yang berkaitan dengan sebuah penelitian sebagai dasar untuk diteliti dengan cara mengadakan penelusuran terhadap peraturan dan literatur yang berkaitan dengan permasalahan yang diteliti.³⁷ Pendekatan ini berlandaskan pada Al-Qur'an, hadis serta pendapat-pendapat ulama yang relevan dengan pembahasan penelitian ini sebagai sumber hukum Islam untuk memberikan panduan atau ketentuan hukum.

b. Pendekatan Yuridis

Pendekatan yuridis yaitu penelitian yang berkaitan dengan hukum, baik hukum formal maupun hukum nonformal dalam masa yang lalu.³⁸ Dalam penelitian ini, penulis menggunakan pendekatan yuridis untuk mengumpulkan berbagai macam teori-teori dan peraturan yang berkaitan dengan masalah-masalah yang akan

³⁵Rusandi dan Muhammad Rusli, "Merancang Penelitian Kualitatif Dasar/Deskriptif Dan Studi Kasus," *Al-Ubudiyah: Jurnal Pendidikan dan Studi Islam* 2, no. 1 (2021): h. 2.

³⁶Jonaedi Efendi dan Prasetijo Rijadi, *Metode Penelitian Hukum Normatif dan Empiris* (Jakarta: Kencana, 2016), h. 315.

³⁷Khaerul Akbar, dkk., *Pedoman Penulisan Karya Tulis Ilmiah (KTI) STIBA Makassar* (Edisi Revisi; Makassar: STIBA Publishing, 2022), h. 30

³⁸Hidayanti Mustafidah dan Suwarsito, *Dasar-Dasar Metodologi Penelitian* (Purwokerto: UM Purwokerto Press, 2020), h. 81.

dibahas dengan cara mempelajari ketentuan dan kaidah berupa ketentuan hukum atau aturan hukum beserta asas hukum yang berhubungan dengan masalah yang akan dibahas dalam penelitian ini.

3. Metode Pengumpulan Data

Pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan dengan cara menelusuri buku-buku atau tulisan-tulisan lainnya yang berkaitan dengan masalah yang akan dibahas dalam penelitian ini. Dalam penelitian ini penulis menggunakan penelitian pustaka (*library research*). *Library research* ialah penelitian yang meneliti dan mengkaji hal-hal yang bersifat teks yang termaktub dalam buku-buku, kitab-kitab dan hasil penelitian sebelumnya yang sejenis artikel atau jurnal yang berkaitan dengan masalah yang akan dibahas. Data yang digunakan dalam penelitian ini disebut data primer dan data sekunder.

a. Data Primer

Data primer adalah informasi yang diperoleh atau dikumpulkan secara langsung oleh peneliti dari objek yang diteliti, baik dari individu (responden) maupun institusi yang mengolah data untuk keperluan mereka sendiri.³⁹ Dalam penelitian ini, sumber data primer diperoleh dari Keputusan Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 33 Tahun 2011 dan wawancara dengan beberapa pihak untuk memperkuat hasil penelitian.

b. Data Sekunder

Data sekunder atau data pelengkap adalah informasi yang diperoleh secara tidak langsung oleh peneliti untuk memberikan keterangan tentang objek penelitian. Biasanya, data ini didapatkan dari sumber kedua, baik dari individu (responden) maupun dari institusi yang sengaja mengumpulkan data dari berbagai badan atau

³⁹Khaerul Akbar, dkk., *Pedoman Penulisan Karya Tulis Ilmiah (KTI) STIBA Makassar*, h. 30.

instansi untuk keperluan penelitian.⁴⁰ Dalam penelitian ini, data sekunder yang digunakan mencakup buku, jurnal, skripsi dan berbagai literatur ilmiah yang membahas tentang pewarna makanan dan minuman dari serangga *cochineal*.

4. Metode Pengolahan dan Analisis Data

Analisis data adalah proses di mana data yang telah diolah disajikan dengan cara yang memudahkan pemahaman pembaca. Proses ini meliputi pengolahan informasi, pengelompokan hasil serta merangkum data untuk menyusun kesimpulan dari penelitian.⁴¹ Metode pengolahan data bertujuan untuk menjelaskan setiap langkah dalam proses pengolahan dan analisis data yang diperoleh, menggunakan pendekatan kualitatif. Dalam proses ini, peneliti berupaya mengatur dan menyusun data dengan cara yang terstruktur, mengikuti langkah-langkah pengolahan data sebagai berikut.

- a. Identifikasi masalah, setiap penelitian dimulai dengan mengidentifikasi masalah yang akan diteliti. Biasanya, langkah ini diawali dengan pertanyaan reflektif mengenai isu-isu terkini dan kontroversial yang memerlukan jawaban atau solusi.
- b. Tinjauan pustaka atau *literature review* adalah kumpulan sumber tertulis seperti buku dan jurnal yang membahas topik penelitian. Tinjauan pustaka membantu peneliti untuk memahami ide, pendapat dan kritik yang telah dikembangkan dan dianalisis oleh para ilmuwan sebelumnya.
- c. Pengumpulan data dalam penelitian dapat berupa teks, angka atau wawancara. Adapun data penelitian ini berupa teks dan wawancara.

⁴⁰Khaerul Akbar, dkk., *Pedoman Penulisan Karya Tulis Ilmiah (KTI) STIBA Makassar*, h. 31.

⁴¹Syafrida Hafni Sahir, *Metodologi Penelitian* (Medan: KBM Indonesia, 2022), h. 37.

- d. Analisis data yaitu metode mengubah data menjadi temuan. Analisis data dalam penelitian ini berarti mengatur secara sistematis, menafsirkan serta menghasilkan suatu pemikiran, teori, pendapat atau gagasan yang baru.
- e. Penulisan hasil penelitian mencakup evaluasi ulang validitas temuan dan pembahasan hasil tersebut. Ini melibatkan penjelasan dan interpretasi dari hasil penelitian yang telah dianalisis, serta memberikan pemikiran asli peneliti untuk menjawab pertanyaan penelitian.

Metode yang diterapkan adalah metode deduktif, di mana analisis dimulai dengan membahas hal-hal yang bersifat umum terlebih dahulu, kemudian bergerak menuju kesimpulan yang lebih spesifik dan khusus.⁴²

F. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

1. Tujuan Penelitian

Tujuan ialah bagian dari penelitian setiap permasalahan. Sesuai dengan rumusan masalah di atas, maka ada beberapa poin yang menjadi tujuan penulis dalam karya ilmiah ini, yaitu:

- a. Untuk mengetahui bagaimana mekanisme atau proses pembuatan pewarna pada makanan dan minuman dari serangga *cochineal*.
- b. Untuk menganalisis fatwa MUI No. 33 Tahun 2011 tentang hukum pewarna makanan dan minuman dari serangga *cochineal* perspektif hukum Islam serta dasar-dasar hukum yang digunakan dalam menetapkan fatwa tersebut.

2. Kegunaan Penelitian

Ada beberapa kegunaan penulisan penelitian yang ingin penulis berikan kepada diri sendiri dan orang lain di antaranya sebagai berikut:

⁴²Khaerul Akbar, dkk., *Pedoman Penulisan Karya Tulis Ilmiah (KTI) STIBA Makassar*, h. 36.

a. Kegunaan Ilmiah

Sebagai sebuah karya ilmiah, penelitian ini diharapkan dapat berkontribusi dalam memperluas pemahaman dan pengembangan pengetahuan Islam, khususnya pada permasalahan kontemporer dan menjadi bahan pertimbangan serta bahan rujukan bagi pihak-pihak yang membutuhkan, baik untuk penelitian lebih lanjut maupun sebagai bahan pengetahuan mengenai fatwa MUI No. 33 Tahun 2011 tentang hukum pewarna makanan dan minuman dari serangga *cochineal*.

b. Kegunaan Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan bisa menjadi sumber informasi untuk masyarakat yang belum memahami dengan jelas maksud isi dan dikeluarkannya fatwa MUI No. 33 Tahun 2011 tentang hukum pewarna makanan dan minuman dari serangga *cochineal* serta memberikan pemahaman kepada masyarakat tentang penggunaan pewarna makanan berbasis serangga dalam produk yang mereka konsumsi serta implikasi hukumnya menurut Islam.

BAB II

TINJAUAN UMUM TENTANG PEWARNA PADA MAKANAN DAN MINUMAN DARI SERANGGA *COCHINEAL*

A. *Definisi Pewarna Makanan*

Pewarna makanan dan minuman adalah zat aditif yang digunakan untuk meningkatkan atau memperbaiki warna produk pangan. Pewarna ini bisa berupa senyawa yang memberikan warna, memperbaiki warna atau meningkatkan warna pada makanan atau minuman. ditambahkan untuk meningkatkan warna pada makanan atau minuman. Pewarna makanan yang juga dikenal sebagai *food coloring* atau *food additives*, meliputi senyawa pewarna (*dye*) atau pigmen yang dapat memberikan warna saat ditambahkan ke produk pangan. Pewarna makanan tersedia dalam berbagai bentuk, seperti cairan (*liquid*), bubuk (*powder*), gel atau pasta.¹

Penggunaan pewarna dalam produk pangan memiliki peran yang sangat penting dalam mengidentifikasi jenis produk, memberikan daya tarik visual dan mempengaruhi persepsi konsumen terhadap kualitas dan rasa suatu produk. Karenanya, pewarna dapat meningkatkan penampilan produk dengan cara memberikan warna yang menarik dan menggugah selera pada makanan dan minuman.² Adapun zat pewarna yang diizinkan untuk makanan dikenal sebagai *permitted color* atau *certified color*.³

¹F.G. Winarno dan Andieta Octaria, *Pewarna Makanan Alami Indonesia* (Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, 2020), h. 2.

²Gracia Fensynthia, "Pewarna Makanan, Ini Daftar Yang Aman Untuk Dikonsumsi," *Alodokter*, <https://www.alodokter.com/pewarna-makanan-yang-diperbolehkan-dan-dilarang> (2 November 2023).

³Anna Priangani Roswiem, *Buku Saku Produk Halal Makanan dan Minuman* (Jakarta: Republika Penerbit, 2015), h. 60.

Warna memainkan peran penting dalam promosi, penjualan dan konsumsi makanan dan minuman karena dapat mempengaruhi rasa dan emosi, serta membuat tampilan makanan lebih menarik. Selain itu, warna membantu membentuk persepsi tentang rasa makanan. Warna juga merupakan parameter penting dalam menilai mutu produk pangan, bersamaan dengan tekstur dan rasa.⁴ Misalnya, warna ungu sering diasosiasikan dengan rasa anggur dan warna oranye dengan rasa jeruk. Oleh karena itu, untuk mencapai warna yang diinginkan konsumen, penggunaan pewarna sangat diperlukan.⁵

Berbagai makanan lezat yang dihidangkan terkadang ditolak hanya karena penampilannya kurang menarik. Ternyata penampilan suatu benda, khususnya makanan memiliki daya tarik pertama dan utama serta menempati urutan lebih awal dibanding daya tarik cecapan lidah dan sel-sel penghidu di mulut dan hidung. *Proverb* populer di negara Barat mengatakan, “*You eat with your eye first*”. Hal itu menjelaskan betapa enak dan tinggi gizinya, sehingga para penilai dan penggemar hidangan lezat mengharapkan penampilan hidangan yang disajikan sebaiknya memiliki sifat yang mudah ditangkap oleh indra mata. Hidangan yang disajikan mula-mulanya harus menarik (*eye catching*) dan ini biasanya dengan melibatkan warna dan bentuk serta indra penglihatan.⁶

B. Jenis-jenis Pewarna Makanan

Di Indonesia, regulasi mengenai penggunaan pewarna makanan, baik yang diizinkan maupun yang dilarang, diatur dalam SK Menteri Kesehatan RI No. 235/MenKes/Per/VI/779 yang kemudian direvisi melalui SK Menteri Kesehatan RI No. 722/MenKes/Per/VI/88 tentang Bahan Tambahan Makanan atau sering disebut

⁴F.G. Winarno dan Andieta Octaria, *Pewarna Makanan Alami Indonesia*, h. 1.

⁵F.G. Winarno dan Andieta Octaria, *Pewarna Makanan Alami Indonesia*, h. 2.

⁶F.G. Winarno dan Andieta Octaria, *Pewarna Makanan Alami Indonesia*, h. 3.

Bahan Tambahan Pangan. Secara umum, pewarna makanan dibagi menjadi dua kategori, yaitu pewarna alami (*natural*) dan pewarna buatan (*synthetic*). Pewarna ini digunakan untuk mengatasi perubahan warna yang sering terjadi selama proses memasak. Pewarna, baik yang alami maupun sintetis, tersedia di pasaran dalam berbagai bentuk seperti bubuk, cairan, atau pasta yang larut dalam air. Meskipun beberapa pewarna sintetis telah mendapatkan izin dari pemerintah, penggunaannya biasanya masih dibatasi, terutama untuk makanan, karena bisa menimbulkan dampak kesehatan yang merugikan seperti diare, gangguan ginjal, kerusakan hati, atau bahkan kanker hati. Sebaliknya, penggunaan pewarna umumnya dianggap lebih aman untuk dikonsumsi.⁷

Pewarna alami dapat ditemukan pada berbagai tumbuhan seperti kunyit, wortel, ubi ungu, tomat, dan bayam serta pada hewan seperti serangga *cochineal* yang menghasilkan warna merah. Meskipun kedua jenis pewarna ini baik yang alami maupun sintetis memiliki manfaat serupa dalam memberikan warna yang menarik pada makanan dan minuman, dampak kesehatan mereka dapat berbeda.. Kesamaan utama terletak pada fungsinya sebagai zat aditif yang memperindah penampilan produk, menjadikannya lebih menarik bagi konsumen. Namun, perbedaan terletak pada efek potensial terhadap kesehatan, di mana pewarna alami biasanya dianggap lebih aman dibandingkan dengan pewarna sintetis.⁸

Di antara beberapa pewarna alami yang sering digunakan sebagai pewarna makanan dan minuman, sebagai berikut:

1. Bunga Telang

Pada umumnya, pewarna yang dihasilkan dari bunga ini digunakan untuk memberi warna pada minuman dan kue modern agar tampak estetis dan menarik

⁷F.G. Winarno dan Andieta Octaria, *Pewarna Makanan Alami Indonesia*, h. 4-5.

⁸Denny Indra Praja, *Zat Aditif Makanan Manfaat dan Bahayanya* (Yogyakarta: Garudhawaca, 2015), h. 7.

dalam foto. Bunga ini mudah diperoleh dan tumbuh di berbagai tempat. Warna biru keunguan yang terdapat pada kelopak bunga ini digunakan sebagai pewarna, menghasilkan biru yang intens. Tingkat biru yang dihasilkan tergantung pada lama proses perendaman bunga dalam air panas. Untuk penyimpanan jangka panjang, bunga terlebih dahulu dikeringkan.⁹



Gambar 2.1 Bunga Telang

2. Kunyit

Warna kuning dan oranye cerah dapat diperoleh dari parutan kunyit yang diperas. Selain sebagai pewarna, kunyit juga sering digunakan dalam pembuatan jamu, memberikan manfaat kesehatan yang signifikan. Untuk penyimpanan jangka panjang, kunyit biasanya dikeringkan dan dihaluskan menjadi bubuk. Bubuk kunyit ini umumnya tersedia di toko-toko kecil serta swalayan besar.¹⁰



Gambar 2.2 Kunyit

⁹Denny Indra Praja, *Zat Aditif Makanan Manfaat dan Bahayanya*, h. 12.

¹⁰Denny Indra Praja, *Zat Aditif Makanan Manfaat dan Bahayanya*, h. 13.

3. Tinta Cumi-cumi

Tinta cumi-cumi yang memiliki warna hitam pekat, juga dimanfaatkan sebagai pewarna makanan karena manfaat kesehatannya, seperti menetralkan tubuh dari bakteri dan virus berbahaya. Tinta ini digunakan dalam berbagai hidangan, termasuk nasi goreng hitam dan mi hitam. Dalam proses memasak, tinta cumi-cumi dicampurkan untuk memberikan warna hitam yang khas pada makanan tersebut.¹¹

Gambar 2.3 Tinta Cumi-cumi



4. Serangga *Cochineal*

Serangga *cochineal* yang digunakan untuk menghasilkan pewarna merah, sering dimanfaatkan dalam berbagai produk. Pewarna ini biasanya ditemukan dalam makanan seperti permen dan *marshmallow*, serta dalam minuman seperti jus, susu dan yoghurt. Selain itu, *cochineal* juga digunakan dalam kosmetik, termasuk produk seperti *eye shadow*, *blush on* dan lipstik.¹²

¹¹Indrian Nanik Rahmawati, “Analisis Komparatif Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 33 Tahun 2011 dan Hasil Keputusan Bahtsul Masail Nahdatul Ulama Jawa Timur tentang Pemanfaatan Serangga *Cochineal* sebagai Pewarna Makanan (*Karmin*)”, *Skripsi* (Surabaya: Fak. Syariah dan Hukum UIN Sunan Ampel, 2024), h. 34-35.

¹²Indrian Nanik Rahmawati, “Analisis Komparatif Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 33 Tahun 2011 dan Hasil Keputusan Bahtsul Masail Nahdatul Ulama Jawa Timur Tentang Pemanfaatan Serangga *Cochineal* sebagai Pewarna Makanan (*Karmin*)”, *Skripsi* (Surabaya: Fak. Syariah dan Hukum UIN Sunan Ampel, 2024), h. 35.



Gambar 2.4 Serangga *Cochineal*

Pewarna alami yang disebutkan di atas merupakan sebagian kecil dari banyaknya pewarna alami yang terdapat di pasaran. Pewarna alami diperoleh dari pigmen yang terdapat pada tanaman, hewan, mikroba serta sumber mineral. Pigmen tersebut dapat dikelompokkan menjadi lima golongan sebagai berikut:¹³

a. Klorofil

Pewarna ini memberi warna hijau, dan sebagian besar berasal dari dedaunan. Bukan saja digunakan untuk mewarnai makanan, klorofil juga dimanfaatkan untuk makanan suplemen bagi kesehatan. Sumber utama klorofil adalah daun pandan, suji, daun kelor, daun katuk dan sebagainya. Di samping memberikan warna hijau yang segar, beberapa di antara dedaunan tersebut mampu memberikan aroma yang harum.

b. *Anthocyanin*

Pigmen ini mampu memberikan kisaran warna yang sangat luas, dari warna putih sampai hitam, tergantung gugus (*functional group*) yang dimiliki serta pH lingkungannya. *Anthocyanin* mampu memberikan warna merah, oranye, ungu dan biru. Pigmen ini bisa didapatkan dari bunga turi, bunga mawar, bunga pacar air, kembang sepatu, bunga tasbih atau kana, krisan, *pelargonium*, aster Cina, apel, manggis, ubi jalar, bunga telang, bunga belimbing sayur, anggur dan buah ceri. Pigmen *anthocyanin* banyak memberi warna pada sari buah, *juice* dan susu.

¹³F.G. Winarno dan Andieta Octaria, *Pewarna Makanan Alami Indonesia*, h. 39-45

c. Karotena

Pigmen ini dapat menghasilkan kisaran warna dari jingga sampai merah. Biasanya banyak digunakan untuk mewarnai produk minyak goreng, margarin dan mentega. Sumber utama pigmen ini adalah wortel, pepaya dan lain-lain.

d. Biksin

Pewarna dari pigmen ini memberikan warna kuning pada mentega, margarin, minyak jagung dan *salad dressing*. Biksin diperoleh dari biji pohon *Bixa orellana* yang banyak terdapat di daerah tropis.

e. Karamel

Pewarna dari gula kelapa atau gula Jawa. Di samping memberikan warna manis, gula Jawa juga memberikan warna merah kecokelatan. Pewarna karamel ini merupakan pewarna yang tidak langsung berasal dari tanaman, tetapi merupakan hasil pemanasan yang menghasilkan proses hidrolisa, yaitu pemecahan dengan bantuan molekul air, karbohidrat, gula pasir, laktosa dan sirop malt. Karamel terdiri dari tiga jenis:

- 1) Karamel yang tahan asam, banyak digunakan untuk berbagai jenis minuman karbohidrat
- 2) Karamel cair, banyak digunakan untuk roti dan biskuit.
- 3) Karamel kering.

Adapun pewarna makanan yang diperkenankan digunakan dalam makanan antara lain sebagai berikut:¹⁴

a) Tartrazin

¹⁴F.G. Winarno dan Andieta Octaria, *Pewarna Makanan Alami Indonesia*, h. 18-22

Memiliki kode E102 atau FD&C *yellow* No. 5, pewarna ini memberi warna kuning untuk berbagai jenis makanan seperti es krim, mi instan, permen, puding dan sereal. *Tartrazin* juga banyak digunakan pada produk non pangan seperti sabun, kosmetik serta pelembab. Namun perlu dicatat, pewarna ini memiliki kekurangan, yaitu dapat menginduksi reaksi alergi, terutama penderita alergi aspirin.

b) *Sunset Yellow*

Memiliki kode E110 atau FD&C *yellow* No. 6, pewarna ini memberi warna oranye. Pewarna ini bersifat asam yang mengandung kelompok *chromophore* NN dan CC. *Sunset yellow* dapat digunakan dalam makanan seperti sereal, roti, permen, minuman, es krim, juga pada kosmetik dan pembuatan obat (medikasi). *Sunset yellow* banyak ditemukan pada jeruk, *marsepen*, *swiss roll*, selai aprikot, *citrus marmelade*, *lemon curd*, juga pada pemanis, keju, minuman bersoda dan lain sebagainya.

c) *Eritrosin*

Merupakan pewarna dari senyawa *iodo-anorganik* terutama turunan dari *fluor*, berwarna *cherry-pink* dan biasanya digunakan sebagai pewarna makanan. Lambda maksimum atau panjang *abrorbant*-nya 530 nm dalam larutan *aquadestilata*.

d) *Allura Red*

Merupakan *member* AC, E129/FD7C No. 40 warna oranye merah. Banyak dimanfaatkan untuk produk permen, puding, susu serta minuman ringan lainnya.

e) *Fast Green*

Merupakan *member* FCF dan berfungsi memberikan warna hijau. Banyak dimanfaatkan untuk mewarnai minuman, puding, es krim dan susu.

f) *Brilliant Blue*

Merupakan *member* FCF, E133/FD7C *blue* No. 1 memberikan warna biru bagi produk susu dan permen.

g) *Quinoline Yellow*

Merupakan *member* E104, memberikan warna kuning kehijauan pada es dan permen.

h) Oranye

Member GCN, E111 memberikan warna oranye pada keju dan permen.

i) *Indigo Carmine*

Member E132, memberikan warna hijau.

j) *Carmoisine*

Member E122, memberikan warna merah. Banyak dimanfaatkan untuk memberi warna pada produk permen lunak, *jelly*, selai, saus, susu dan kue.

k) *Annato*

Member E129 atau FD&C No. 40.

C. Jenis-jenis Serangga dan Hukumnya dalam Islam

Serangga adalah hewan kecil dari kelompok invertebrata yaitu hewan yang tidak memiliki tulang belakang. Sebagian besar serangga memiliki kulit belakang yang keras sebagai pengganti tulang belakang. Sebagian besar dari mereka juga memiliki enam kaki dan bersayap. Jika dibandingkan dengan hewan lainnya, serangga memiliki jumlah yang lebih banyak. Para ilmuwan mencatat ada sekitar 1 juta spesies serangga. Itu pun masih diperkirakan ada lagi jenis lainnya yang belum teridentifikasi.¹⁵

Dengan jumlah yang begitu banyak dibandingkan dengan spesies hewan lainnya, maka para ilmuwan menyimpulkan bahwa saat ini kita berada di zaman

¹⁵Rohmat Kurnia, *Ensiklopedia Dunia Hewan untuk Pelajar dan Umum: Serangga* (Jakarta: Penerbit Bhuana Ilmu Populer, 2019), h. 2.

serangga karena mereka bisa ditemukan di mana-mana. Ada yang hidup di dalam tanah, merayap di bawah bebatuan, beterbangan di udara sambil berdengung-dengung ada pula yang melompat-lompat, ada yang hidup di alam liar, di kebun, di sawah, bahkan di dalam rumah.¹⁶

Diperkirakan terdapat sebanyak 230 juta serangga di permukaan dan lapisan tanah atas setebal 23 cm pada area seluas satu are (0,4 ha). Serangga memainkan berbagai peran penting dalam keseimbangan ekosistem, termasuk sebagai predator, parasit, pengurai dan sumber makanan bagi hewan dan tumbuhan lainnya. Mereka juga menghasilkan produk bermanfaat seperti madu, berfungsi sebagai pengendali hama dan berperan sebagai penyerbuk (polinator) untuk tanaman seperti buah dan sayuran. Selain itu, serangga sering digunakan dalam penelitian ilmiah dan kajian pengobatan untuk mengatasi berbagai masalah.¹⁷

Serangga memiliki ribuan spesies yang dapat dikategorikan berdasarkan ordo mereka. Serangga yang termasuk dalam filum *Arthropoda*, dibagi menjadi tiga sub filum yaitu *Tribolita*, *Mandibulata* dan *Chelicerata*. Sub filum *Mandibulata* terbagi menjadi enam kelas, termasuk kelas *Insecta (Hexapoda)* yang mencakup semua serangga bersayap dan tidak bersayap. Dalam pembagian ordo serangga, terdapat kelompok serangga bersayap dan tidak bersayap. Kategori ini mencerminkan keragaman serangga yang ada, dari bentuk dan ukuran hingga fungsi ekologi mereka. Berikut pembagian jenis-jenis serangga berdasarkan ordonya.¹⁸

1. Ordo *Orthoptera* (Belalang, Belalang Sembah, Jangkrik dan Kecoa)

¹⁶Rohmat Kurnia, *Ensiklopedia Dunia Hewan untuk Pelajar dan Umum: Serangga*, h. 3.

¹⁷Sonja Verre Tinneke Lumowa dan Sri Purwati, *Entomologi* (Malang: Media Nusa Creative, 2021), h. 1-2.

¹⁸Denai Wahyuni, dkk, *Entomologi dan Pengendalian Vektor* (Yogyakarta: Deepublish, 2021), h. 6-13.

Serangga dari ordo ini yang mencakup berbagai spesies herbivor dan beberapa predator dikenal dengan tipe mulut pengunyah. Ciri khas dari ordo ini adalah sayap depan yang semakin keras dibandingkan dengan sayap belakang. Ordo ini dibagi menjadi enam sub ordo berdasarkan karakteristik antena, kaki *thorax* dan ovipositor mereka, yaitu *Caelifera* dengan antena pendek, *Ensifera* dengan antena panjang, *Phasmatodea (Phasmida)* dengan antena panjang, *Mantodea* dengan antena pendek hingga sedang, *Blattodea* dengan antena panjang dan *Grylloblatodea* dengan antena panjang. Pembagian ini mencerminkan perbedaan dalam morfologi dan fungsi yang sesuai dengan adaptasi ekologis masing-masing sub ordo.

Gambar 2.5 Serangga ordo *Orthoptera*

2. Ordo *Isoptera* (Rayap dan Laron)



Ordo ini terbagi dalam 4 famili didasarkan pada sifat kepala dan sayap bagi *Isoptera* yang bersayap. Sedangkan prajuritnya berdasarkan bentuk kepala, kaki, sifat antena dan sifat mandibulanya. Rayap adalah serangga sosial anggota *Infraordo Isoptera*, bagian dari Ordo *Blattodea* yang dikenal luas sebagai hama penting kehidupan manusia. Rayap bersarang dan memakan kayu perabotan atau kerangka rumah sehingga menimbulkan banyak kerugian secara ekonomi.



Gambar 2.6 Serangga ordo *Isoptera*

3. Ordo *Hemiptera* (Wereng, Kutu Daun, Kutu Kebul, Kutu Aphis dan Garengpung)

Serangga ordo *Hemiptera* mempunyai dua pasang sayap, sepasang tebal dan sepasang lagi seperti selaput. Memiliki tipe mulut menusuk dan mengisap dan mengalami metamorfosis tidak sempurna.



Gambar 2.7 Serangga ordo *Hemiptera*

4. Ordo *Diptera* (Nyamuk dan Lalat)

Serangga ordo *Diptera* adalah kelompok serangga dengan ciri-ciri ukuran tubuh kecil sampai sedang, sayap hanya pada toraks bagian tengah, memiliki organ keseimbangan, alat mulut beragam mulai dari bentuk yang tidak berfungsi sampai dengan menggigit dan menghisap, bentuk nimfa beragam dan tanpa tungkai.



Gambar 2.8 Serangga ordo *Diptera*

5. Ordo *Hymenoptera* (Lebah, Tabuhan, Tawon dan Semut)

Serangga ordo *Hymenoptera* adalah kelompok serangga dengan ciri-ciri ukuran tubuh kecil hingga besar, alat mulut untuk menghisap dan menguyah, antena panjang dan mengarah ke depan serta bentuk nimfa sangat beragam.



Gambar 2.9 Serangga ordo *Hymenoptera*

6. Laba-laba

Laba-laba adalah jenis hewan berbuku-buku (*arthropoda*) dengan dua segmen tubuh, empat pasang kaki, tak bersayap dan tidak memiliki mulut pengunyah.



Gambar 2.10 Laba-laba

Allah Swt. juga menyebutkan berbagai macam serangga dalam Al-Qur'an. Ada sekitar 7 serangga yang disebutkan, di antaranya:¹⁹

a. Semut dalam Q.S. al-Naml/27: 18-19.

حَتَّىٰ إِذَا آتَوَا عَلَىٰ وَادِ النَّمْلِ قَالَتْ نَمْلَةٌ يَا أَيُّهَا النَّمْلُ ادْخُلُوا مَسْكِنَكُمۡ لَا يَحْطِمَنَّكُمۡ سُلَيْمٰنُ وَجُنُودُهُ وَهُمْ لَا يَشْعُرُونَ فَتَبَسَّمَ ضَاحِكًا مِّن قَوْلِهَا وَقَالَ رَبِّ أَوْرِعْنِيۡ أَنْ أَشْكُرَ نِعْمَتَكَ الَّتِيۡ أَنْعَمْتَ عَلَيَّ وَعَلَىٰ وَالِدَيَّ وَأَنْ أَعْمَلَ صَٰلِحًا تَرْضَاهُ وَأَدْخِلْنِيۡ بِرَحْمَتِكَ فِيۡ عِبَادِكَ الصَّٰلِحِينَ

Terjemahnya:

Hingga ketika mereka sampai di lembah semut, berkatalah seekor semut, “Wahai semut-semut! Masuklah ke dalam sarang-sarangmu, agar kamu tidak diinjak oleh Sulaiman dan bala tentaranya, sedangkan mereka tidak menyadari”. Maka dia (Sulaiman) tersenyum lalu tertawa karena (mendengar) perkataan semut itu. Dia berdoa, “Ya Tuhanku, anugerahkanlah aku ilham untuk tetap mensyukuri nikmat-Mu yang telah Engkau anugerahkan kepadaku dan kepada kedua orang tuaku dan agar aku mengerjakan kebajikan yang Engkau ridai dan masukkanlah aku dengan rahmat-Mu ke dalam golongan hamba-hamba-Mu yang saleh.”²⁰

b. Lebah dalam Q.S. al-Nahl/16: 68-69.

¹⁹Kementerian Agama RI, *Al-Qur'an Hafalan Mudah Al-Hufaz Terjemahan*, (Bandung: Cordoba, 2021).

²⁰Kementerian Agama RI, *Al-Qur'an Hafalan Mudah Al-Hufaz Terjemahan*, h. 378.

وَأَوْحَىٰ رَبُّكَ إِلَى النَّحْلِ أَنِ اتَّخِذِي مِنَ الْجِبَالِ بُيُوتًا وَمِنَ الشَّجَرِ وَمِمَّا يَعْرِشُونَ ثُمَّ كُلِي مِن كُلِّ الثَّمَرَاتِ فَاسْلُكِي سُبُلَ رَبِّكِ ذُلُلًا يَخْرُجُ مِنْ بُطُونِهَا شَرَابٌ مُّخْتَلِفٌ أَلْوَانُهُ فِيهِ شِفَاءٌ لِلنَّاسِ إِنَّ فِي ذَلِكَ لَآيَةً لِّقَوْمٍ يَتَفَكَّرُونَ

Terjemahnya:

Dan Tuhanmu mengilhamkan kepada lebah, “Buatlah sarang di gunung-gunung, di pohon-pohon kayu dan di tempat-tempat yang dibuat manusia. Kemudian, makanlah dari segala (macam) buah-buahan lalu tempuhlah jalan Tuhanmu yang telah dimudahkan (bagimu).” Dari perut lebah itu keluar minuman (madu) yang bermacam-macam warnanya, di dalamnya terdapat obat yang menyembuhkan bagi manusia. Sungguh, pada yang demikian itu benar-benar terdapat tanda (kebesaran Allah) bagi orang-orang yang berpikir.²¹

c. Belalang dalam Q.S. al-A’rāf/7: 133 dan Q.S. al-Qamar/54: 7.

فَأَرْسَلْنَا عَلَيْهِمُ الطُّوفَانَ وَالْجَرَادَ وَالْقُمَّلَ وَالضَّفَادِعَ وَالدَّمَ آيَاتٍ مُّفَصَّلَاتٍ فَاسْتَكْبَرُوا وَكَانُوا قَوْمًا مُّجْرِمِينَ

Terjemahnya:

Maka, Kami kirimkan kepada mereka topan, belalang, kutu, katak dan darah (air minum berubah menjadi darah) sebagai bukti-bukti yang jelas tetapi mereka tetap menyombongkan diri dan mereka adalah kaum berdosa.²²

حُشَعًا أَبْصَارُهُمْ يَخْرُجُونَ مِنَ الْأَجْدَاثِ كَأَنَّهُمْ جَرَادٌ مُّنتَشِرٌ

Terjemahnya:

Pandangan mereka tertunduk, ketika mereka keluar dari kuburan, seakan-akan mereka seperti belalang yang beterbangan.²³

d. Lafaz rayap dalam Q.S. Saba’/34: 14.

فَلَمَّا فَضَّيْنَا عَلَيْهِ الْمَوْتَ مَا دَلَّهُمْ عَلَىٰ مَوْتِهِ إِلَّا دَابَّةُ الْأَرْضِ تَأْكُلُ مِن سِنَانِهِ هَلُمَّ حَرَ تَبَيَّنْتَ الْجِنَّ أَنْ لَوْ كَانُوا يَعْلَمُونَ الْعَيْبَ مَا لَبِثُوا فِي الْعَذَابِ الْمُهِينِ

Terjemahnya:

Maka ketika Kami telah menetapkan kematian atasnya (Sulaiman), tidak ada yang menunjukkan kepada mereka kematiannya itu, kecuali rayap yang memakan tongkatnya. Maka ketika dia telah tersungkur, tahulah jin itu bahwa sekiranya mereka mengetahui yang gaib, tentu mereka tidak tetap dalam siksa yang menghinakan.²⁴

e. Lafaz lalat dalam Q.S. al-Hajj/22: 73.

²¹Kementerian Agama RI, *Al-Qur’an Hafalan Mudah Al-Hufaz Terjemahan*, h. 274.

²²Kementerian Agama RI, *Al-Qur’an Hafalan Mudah Al-Hufaz Terjemahan*, h. 166.

²³Kementerian Agama RI, *Al-Qur’an Hafalan Mudah Al-Hufaz Terjemahan*, h. 529.

²⁴Kementerian Agama RI, *Al-Qur’an Hafalan Mudah Al-Hufaz Terjemahan*, h. 429.

يَأْتِيهَا النَّاسُ ضَرْبَ مَثَلٍ فَاسْتَمِعُوا لَهُ إِنَّ الَّذِينَ تَدْعُونَ مِنْ دُونِ اللَّهِ لَنْ يَخْلُقُوا ذُبَابًا وَلَوْ اجْتَمَعُوا لَهُ يَوْمَئِذٍ يَسْلُبُهُمُ الذُّبَابُ شَيْئًا لَا يَسْتَنْقِذُوهُ مِنْهُ ضَعُفَ الطَّالِبُ وَالْمَطْلُوبُ

Terjemahnya:

Wahai manusia, telah dibuat suatu perumpamaan. Maka dengarkanlah! Sesungguhnya segala yang kamu seru selain Allah tidak dapat menciptakan seekor lalat pun walaupun mereka bersatu untuk menciptakannya. Dan jika lalat itu merampas sesuatu dari mereka, mereka tidak akan dapat merebutnya kembali dari lalat itu. Sama lemahnya yang menyembah dan yang disembah.²⁵

f. Lafaz laron dalam Q.S. al-Qāri'ah/101: 4.

يَوْمَ يَكُونُ النَّاسُ كَالْفَرَاشِ الْمَبْثُوثِ

Terjemahnya:

Pada hari itu manusia seperti laron yang beterbangan.²⁶

g. Lafaz kutu dalam Q.S. al-A'rāf/7: 133.

فَأَرْسَلْنَا عَلَيْهِمُ الطُّوفَانَ وَالْجَرَادَ وَالْقُمَّلَ وَالضَّفَادِعَ وَالدَّمَ آيَاتٍ مُفَصَّلَاتٍ فَاسْتَكْبَرُوا وَكَانُوا قَوْمًا مُجْرِمِينَ

Terjemahnya:

Maka, Kami kirimkan kepada mereka topan, belalang, kutu, katak, dan darah (air minum berubah menjadi darah) sebagai bukti-bukti yang jelas tetapi mereka tetap menyombongkan diri dan mereka adalah kaum berdosa.²⁷

D. Jenis-jenis Hewan yang Halal dan Haram Dikonsumsi

1. Hewan yang Halal Dikonsumsi

Wahbah al-Zuhailī menyebutkan dalam kitab *Al-Fiqh al-Islāmī wa Adillatuhu* mengenai hewan-hewan yang halal dikonsumsi, di antaranya:²⁸

a. Hewan Ternak

Hewan ternak adalah hewan yang dipelihara untuk berbagai tujuan di sekitar rumah atau daerah tempat tinggal, seperti sapi, kambing, kerbau, ayam, unta dan

²⁵Kementerian Agama RI, *Al-Qur'an Hafalan Mudah Al-Hufaz Terjemahan*, h. 341.

²⁶Kementerian Agama RI, *Al-Qur'an Hafalan Mudah Al-Hufaz Terjemahan*, h. 600.

²⁷Kementerian Agama RI, *Al-Qur'an Hafalan Mudah Al-Hufaz Terjemahan*, h. 166.

²⁸Wahbah ibn Muṣṭafā al-Zuhailī, *Al-Fiqh al-Islāmī wa Adillatuhu* Juz 4 (Cet. IV Sūriyah: Dār al-Fikri, 1405 H/1985 M), h. 2593-2595.

bebek. Selain dagingnya, Allah Swt. juga menghalalkan konsumsi susu, kulit dan berbagai manfaat lain dari hewan-hewan tersebut. Allah Swt. berfirman dalam Q.S. al-An'ām/6: 142.

وَمِنَ الْأَنْعَامِ حَمُولَةً وَفَرْشًا كُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ

Terjemahnya:

Di antara hewan-hewan ternak itu ada yang dijadikan pengangkut beban dan ada (pula) yang untuk disembelih. Makanlah rezeki yang diberikan Allah kepadamu. Janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sesungguhnya setan itu musuh yang nyata bagimu.²⁹

b. Hewan Air

Semua hewan air halal dimakan sebagaimana firman Allah Swt. dalam QS. al-Māidah/5: 96.

أَحِلَّ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ مَتَاعًا لَّكُمْ

Terjemahnya:

Dihalalkan bagimu hewan buruan laut dan makanan (yang berasal) dari laut sebagai makanan yang lezat bagimu.³⁰

Begitu pula disebutkan dalam sebuah hadis bahwa air laut itu suci dan bangkainya pun halal.

حَدَّثَنَا عَبْدُ اللَّهِ بْنُ مَسْلَمَةَ، عَنْ مَالِكٍ، عَنْ صَفْوَانَ بْنِ سُلَيْمٍ، عَنْ سَعِيدِ بْنِ سَلَمَةَ مِنْ آلِ ابْنِ الْأَرْزَقِ، قَالَ: إِنَّ الْمَغِيرَةَ بْنَ أَبِي بُرْدَةَ وَهُوَ مِنْ بَنِي عَبْدِ الدَّارِ أَخْبَرَهُ أَنَّهُ سَمِعَ أَبَا هُرَيْرَةَ يَقُولُ: سَأَلَ رَجُلٌ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ فَقَالَ: يَا رَسُولَ اللَّهِ إِنَّا نَزَكِبُ الْبَحْرَ وَنَحْمِلُ مَعَنَا الْقَلِيلَ مِنَ الْمَاءِ، فَإِنْ تَوَضَّأْنَا بِهِ عَطَشْنَا، أَفَنَتَوَضَّأُ بِمَاءِ الْبَحْرِ؟ فَقَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: هُوَ الطَّهْرُ مَاؤُهُ الْحِلُّ مَيْتَتُهُ.

(رَوَاهُ أَبُو دَاوُدَ)³¹

Artinya:

Dari Abu Hurairah ra. ia berkata, seseorang pernah menanyakan pada Nabi saw.: Wahai Rasūlullāh, kami pernah naik kapal dan hanya membawa sedikit air. Jika kami berwudu dengannya, maka kami akan kehausan.

²⁹Kementerian Agama RI, *Al-Qur'an Hafalan Mudah Al-Hufaz Terjemahan*, h. 146.

³⁰Kementerian Agama RI, *Al-Qur'an Hafalan Mudah Al-Hufaz Terjemahan*, h. 124.

³¹Sulaimān ibn al-Asy'as ibn Ishāq ibn Basyīr ibn Syidād ibn 'Amr al-Azdī al-Sijistānī, *Sunan Abī Dāwud*, Juz 1 (India: Al-Maṭba'ah al-Anṣariyyah, 1323 H/1905 M), h. 31.

Apakah boleh kami berwudu dengan air laut? Rasūlullāh saw. lantas menjawab: Air laut itu suci dan bangkainya pun halal. (H.R. Abū Dāud).

Hewan yang hidup di laut, termasuk di danau, sungai, tambak dan sebagainya halal untuk dikonsumsi. Bahkan bangkainya pun dianggap halal karena laut adalah sumber air yang suci dan memberikan pengaruh yang membersihkan semua hewan yang hidup di dalamnya.

c. Kuda

Kuda merupakan hewan yang halal dimakan karena secara khusus dinyatakan dalam hadis Rasūlullāh saw. berikut ini.

حَدَّثَنَا خَلَادُ بْنُ يَحْيَى، حَدَّثَنَا سُفْيَانُ، عَنْ هِشَامِ بْنِ عُرْوَةَ قَالَ: أَحْبَبْتَنِي فَاطِمَةُ بِنْتُ الْمُنْذِرِ امْرَأَتِي، عَنْ أَسْمَاءَ بِنْتِ أَبِي بَكْرٍ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُمَا قَالَتْ نَحَرْنَا عَلَى عَهْدِ النَّبِيِّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ فَرَسًا فَأَكَلْنَاهُ (رَوَاهُ الْبُخَارِيُّ)³²

Artinya:

Dari Asma' binti Abu Bakar ra. ia berkata: Pada zaman Rasūlullāh kami pernah menyembelih kuda dan kami memakannya. (H.R. Bukhārī).

d. Ayam

Ayam merupakan hewan yang halal karena juga disebutkan dalam salah satu hadis.

عَنْ زُهْدَمِ الْجَرْمِيِّ، عَنْ أَبِي مُوسَى يَعْنِي الْأَشْعَرِيَّ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُ قَالَ: رَأَيْتُ النَّبِيَّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ يَأْكُلُ دَجَاجًا (رَوَاهُ الْبُخَارِيُّ)³³

Artinya:

Dari Abu Musa al-Asy'arī ra. ia berkata: Pernah aku melihat Nabi saw. makan daging ayam. (H.R. Bukhārī).

e. Belalang

Dalam sebuah hadis disebutkan bahwasanya Rasūlullāh saw. dan para sahabat pernah memakan belalang saat perang.

³²Muhammad ibn Ismā'īl ibn Ibrāhīm ibn al-Mugīrah ibn Bardizbah al-Ju'fī al-Bukhārī, *Ṣaḥīḥ al-Bukhārī*, Juz 5 (Cet. V; Damaskus: Dār Ibnu Kaṣīr, 1414 H/1993 M), h. 2099.

³³Muhammad ibn Ismā'īl ibn Ibrāhīm ibn al-Mugīrah ibn Bardizbah al-Ju'fī al-Bukhārī, *Ṣaḥīḥ al-Bukhārī*, Juz 5, h. 2100.

حَدَّثَنَا أَبُو كَامِلٍ الْجَحْدَرِيُّ، حَدَّثَنَا أَبُو عَوَانَةَ، عَنْ أَبِي يَعْمُورٍ، عَنْ عَبْدِ اللَّهِ بْنِ أَبِي أَوْفَى قَالَ: غَزَوْنَا مَعَ رَسُولِ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ سَبْعَ غَزَوَاتٍ نَأْكُلُ الْجِرَادَ. (رَوَاهُ مُسْلِمٌ)³⁴

Artinya:

Dari ‘Abdullāh bin ‘Auf ra. ia berkata: Kami berperang bersama Rasūlullāh saw. tujuh kali perang, kami memakan belalang. (H.R. Muslim).

f. Kelinci

Dalam salah satu hadis dijelaskan tentang penghalalan kelinci sebagai berikut.

حَدَّثَنَا مُحَمَّدُ بْنُ الْمُثَنَّى، حَدَّثَنَا مُحَمَّدُ بْنُ جَعْفَرٍ، حَدَّثَنَا شُعْبَةُ، عَنْ هِشَامِ بْنِ زَيْدٍ، عَنْ أَنَسِ بْنِ مَالِكٍ قَالَ: مَرَرْنَا فَاسْتَنْفَجْنَا أَرَبًا بِمَرِّ الظَّهْرَانِ، فَسَعَوْا عَلَيْهِ فَلَعَبُوا، قَالَ: فَسَعَيْتُ حَتَّى أَدْرَكْتُهَا، فَأَتَيْتُ بِهَا أَبَا طَلْحَةَ فَذَبَحَهَا، فَبَعَثَ بِوَرِكَيْهَا وَفَخَذَيْهَا إِلَى رَسُولِ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ، فَأَتَيْتُ بِهَا رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ فَقَبِلَهُ (رَوَاهُ مُسْلِمٌ)³⁵

Artinya:

Diriwayatkan dari Anas bin Malik ra. ia berkata: Ketika kami berjalan melalui daerah az-Zahrān tiba-tiba kami dikejutkan oleh seekor kelinci lalu kami mengejarnya sehingga penat. Ia berkata lagi: Aku telah mengejarnya sehingga dapat menangkapnya. Ak pun membawanya kepada Abu Thalhah lalu beliau menyembelihnya. Beliau mengirimkan kaki dan kedua pahanya kepada Rasūlullāh saw. lalu aku pun membawanya kepada Rasūlullāh saw. dan baginda menerimanya. (H.R. Muslim)

2. Hewan yang Haram Dikonsumsi

a. Allah Swt. berfirman mengenai hewan yang haram untuk dikonsumsi dalam Al-Qur’an, di antaranya:³⁶

1) Bangkai, meliputi:

- a) Hewan yang Tercekik
- b) Hewan yang Dipukul
- c) Hewan yang Jatuh

³⁴Muslim ibn al-Hajjāj al-Qusyairī al-Naisābūrī, *Ṣaḥīḥ Muslim*, Juz 6 (Cet. I; Turkiyā: Dār al-Ṭabā’ah, al-‘Āmirah 1334 H/1915 M), h.70.

³⁵Muslim ibn al-Hajjāj al-Qusyairī al-Naisābūrī, *Ṣaḥīḥ Muslim*, h.71.

³⁶Yūsuf al-Qaradāwī, *Al-Halāl Wa al-Harām Fī al-Islām*, (Cet. I; Al-Qāhirah: Maktabah Wahbah, 1380 H/1960 M), h. 54-61.

d) Hewan yang Ditanduk dan yang Diterkam Hewan Buas

2) Daging Babi

3) Darah yang Mengalir

4) Hewan yang Disembelih Bukan Atas Nama Allah Swt.

Allah Swt. berfirman dalam Q.S. al-An'ām/6: 145.

قُلْ لَا آجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا أُهْلًا لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَإِنَّ رَبَّكَ غَفُورٌ رَحِيمٌ

Terjemahnya:

Katakanlah, “Tidak kudapati di dalam apa yang diwahyukan kepadaku, sesuatu yang diharamkan memakannya bagi yang ingin memakannya, kecuali daging hewan yang mati (bangkai), darah yang mengalir, daging babi karena semua itu najis, atau hewan yang disembelih bukan atas nama. Tetapi barang siapa terpaksa bukan karena menginginkan dan tidak melebihi (batas darurat), maka sungguh Tuhanmu Maha Pengampun, lagi Maha Penyayang.”³⁷

Ayat di atas menyebutkan empat jenis hewan yang haram untuk dikonsumsi yaitu bangkai, darah yang mengalir, daging babi dan hewan yang disembelih bukan atas nama Allah Swt. Dalam ayat lain, Allah Swt. menjelaskan dengan lebih rinci tentang jenis-jenis hewan yang diharamkan untuk dikonsumsi. Allah Swt. berfirman dalam Q.S. al-Mā'idah/5: 3.

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنزِيرِ وَمَا أُهْلِيَ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا مَا ذَكَّيْتُمْ وَمَا ذُبِحَ عَلَى النُّصُبِ

Terjemahnya:

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 hewan buas, kecuali yang (sempat) kamu sembelih. Dan (diharamkan pula) yang disembelih untuk berhala.³⁸

Ayat di atas merupakan perincian dari ayat pertama mengenai jenis-jenis hewan yang haram untuk dikonsumsi. Hewan yang tercekik, dipukul, jatuh dari

³⁷Kementerian Agama RI, *Al-Qur'an Hafalan Mudah Al-Hufaz Terjemahan*, h. 147.

³⁸Kementerian Agama RI, *Al-Qur'an Hafalan Mudah Al-Hufaz Terjemahan*, h. 107.

atas, ditanduk dan dimakan hewan buas termasuk dalam kategori bangkai atau merupakan perincian dari istilah bangkai itu sendiri. Demikian pula, hewan yang disembelih untuk berhala memiliki makna yang sama dengan hewan yang disembelih bukan atas nama Allah Swt. Dengan demikian, kedua ayat tersebut saling melengkapi dan memberikan penjelasan yang lebih mendetail tanpa adanya kontradiksi.³⁹

b. Adapun dalam hadis, disebutkan jenis-jenis hewan yang haram untuk dikonsumsi di antaranya:

1) Keledai

حَدَّثَنَا مُسَدَّدٌ: حَدَّثَنَا حَمَّادُ بْنُ زَيْدٍ، عَنْ عَمْرِو بْنِ دِينَارٍ، عَنْ مُحَمَّدِ بْنِ عَلِيٍّ، عَنْ جَابِرِ بْنِ عَبْدِ اللَّهِ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُمْ قَالَ: نَهَى النَّبِيُّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ يَوْمَ حَيْبَرَ عَنِ لُحُومِ الْخُمْرِ وَرَحَّصَ فِي لُحُومِ الْخَيْلِ . (رَوَاهُ الْبُخَارِيُّ)⁴⁰

Artinya:

Dari Jābir bin Abdillāh ra. ia berkata: Ketika perang Khaibar, Rasulullah saw. melarang makan daging keledai dan membolehkan memakan daging kuda. (H.R. Bukhari)

2) Burung yang Bercakar

وَحَدَّثَنَا عَبْدُ اللَّهِ بْنُ مُعَاذٍ الْعَنْبَرِيُّ. حَدَّثَنَا أَبِي. حَدَّثَنَا شُعْبَةُ عَنْ الْحَكَمِ، عَنْ مَيْمُونِ بْنِ مِهْرَانَ، عَنْ ابْنِ عَبَّاسٍ قَالَ: نَهَى رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ عَنْ كُلِّ ذِي نَابٍ مِنَ السَّبَاعِ. وَعَنْ كُلِّ ذِي مَخْلَبٍ مِنَ الطَّيْرِ. (رَوَاهُ مُسْلِمٌ)⁴¹

Artinya:

Dari Ibnu ‘Abbās, ia berkata: Rasūlullāh saw. melarang memakan setiap hewan buas yang bertaring dan setiap jenis burung yang mempunyai kuku untuk mencengkeram. (H.R. Muslim)

3) Hewan yang Diperintahkan oleh Syariat untuk Dibunuh

³⁹Yūsuf al-Qaradāwī, *Al-Halāl Wa al-Harām Fī al-Islām*, h. 55.

⁴⁰Muhammad ibn Ismā’īl ibn Ibrāhīm ibn al-Mugīrah ibn Bardizbah al-Ju’fī al-Bukhārī, *Ṣaḥīḥ al-Bukhārī*, Juz 7 (Cet. I; Beirut: Dār Tūq al-Najāh, 1422 H/2001 M), h. 95.

⁴¹Muslim ibn al-Hajjāj al-Qusyairī al-Naisābūrī, *Ṣaḥīḥ Muslim*, h.60.

حَدَّثَنَا مُسَدَّدٌ حَدَّثَنَا يَزِيدُ بْنُ زُرَيْعٍ حَدَّثَنَا مَعْمَرٌ عَنِ الزُّهْرِيِّ عَنِ عُرْوَةَ عَنِ عَائِشَةَ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهَا عَنِ النَّبِيِّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ قَالَ: خَمْسٌ فَوَاسِقٌ يُمْتَلَنُ فِي الْحَرَمِ الْفَأْرَةُ وَالْعُقْرُبُ وَالْحُدْيَا وَالْغُرَابُ وَالْكَلْبُ الْعُقُورُ. (رَوَاهُ الْبُخَارِيُّ)⁴²

Artinya:

Dari 'Āisyah ra., Rasūlullāh saw. bersabda: Ada lima jenis hewan fasik (berbahaya) yang boleh dibunuh ketika sedang ihram, yaitu tikus, kalajengking, burung rajawali, burung gagak, dan anjing galak. (H.R. Bukhārī).

حَدَّثَنَا إِسْحَاقُ بْنُ إِبْرَاهِيمَ وَعَبْدُ بْنُ حُمَيْدٍ قَالَا: أَخْبَرَنَا عَبْدُ الرَّزَّاقِ، أَخْبَرَنَا مَعْمَرٌ، عَنِ الزُّهْرِيِّ، عَنِ عَامِرِ بْنِ سَعْدٍ، عَنِ أَبِيهِ: أَنَّ النَّبِيَّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ أَمَرَ بِقَتْلِ الْوَزِغِ وَسَمَّاهُ فُؤَيْسِقًا (رَوَاهُ مُسْلِمٌ)⁴³

Artinya:

Dari Sa'ad bin Abi Waqqas berkata: Rasūlullāh saw. memerintahkan untuk membunuh tokek, beliau menyebut hewan ini dengan hewan yang fasik. (H.R. Muslim)

4) Hewan yang Dilarang Syariat untuk Dibunuh

Hewan yang dilarang untuk dibunuh maka ia dilarang untuk dikonsumsi karena jika dilarang untuk dibunuh berarti dilarang untuk disembelih. Maka ini berarti bahwa hewan tersebut juga tidak boleh dimakan. Hewan-hewan tersebut adalah semut, lebah, burung hud-hud, burung *shurod* (kepalanya besar, perutnya putih, punggungnya hijau dan katanya biasa memangsa burung pipit) dan katak.

حَدَّثَنَا مُحَمَّدُ بْنُ يَحْيَى قَالَ: حَدَّثَنَا عَبْدُ الرَّزَّاقِ قَالَ: أَنْبَأَنَا مَعْمَرٌ، عَنِ الزُّهْرِيِّ، عَنِ عُبَيْدِ اللَّهِ بْنِ عَبْدِ اللَّهِ بْنِ عُتْبَةَ، عَنِ ابْنِ عَبَّاسٍ، قَالَ: هَمَى رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ عَنْ قَتْلِ أَرْبَعٍ مِنَ الدَّوَابِّ، النَّمْلَةِ، وَالنَّحْلَةِ، وَاهْدُهُدٍ، وَالصُّرْدِ (رَوَاهُ ابْنُ مَاجَهَ)⁴⁴

Artinya:

⁴²Muhammad ibn Ismā'īl ibn Ibrāhīm ibn al-Mugīrah ibn Bardizbah al-Ju'fī al-Bukhārī, *Ṣaḥīḥ al-Bukhārī*, Juz 4 (Cet. I; Beirut: Dār Tūq al-Najāh, 1422 H/2001 M), h. 129.

⁴³Muslim ibn al-Hajjāj al-Qusyairī al-Naisābūrī, *Ṣaḥīḥ Muslim*, Juz 7 (Cet. I; Turkiyā: Dār al-Ṭabā'ah, al-'Āmirah 1334 H/1915 M), h.42.

⁴⁴Muhammad ibn Yazid ibn Ibnu Mājah al-Quzwaini, *Sunan Ibnu Mājah*, Juz 2 (t.t.p.: Dār Ihyā' al-Kutub al-'Arabiyyah, 1431 H/2010 M), h. 1074.

Dari Ibnu ‘Abbās ra. berkata: Rasūlullāh saw. melarang untuk membunuh empat hewan: semut, lebah, burung Hud-hud dan burung Shurad. (H.R. Ibnu Mājah)

حَدَّثَنَا مُحَمَّدُ بْنُ كَثِيرٍ، أَنَا سُفْيَانُ، عَنِ ابْنِ أَبِي ذَيْبٍ، عَنِ سَعِيدِ بْنِ خَالِدٍ، عَنِ سَعِيدِ بْنِ الْمُسَيَّبِ،
عَنْ عَبْدِ الرَّحْمَنِ بْنِ عُثْمَانَ «أَنَّ طَبِيْبًا سَأَلَ النَّبِيَّ صَلَّى اللهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ عَنْ ضِفْدَعٍ يَجْعَلُهَا فِي دَوَاءٍ،
فَنَهَاهُ النَّبِيُّ صَلَّى اللهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ عَنْ قَتْلِهَا (رَوَاهُ أَبُو دَاوُدَ)⁴⁵

Artinya:

Dari ‘Abdurrahman bin ‘Uṣman ra. berkata: Ada seorang tabib menanyakan kepada Nabi saw. mengenai katak apakah boleh dijadikan obat. Kemudian Nabi saw. melarang untuk membunuh katak. (H.R. Abū Dāud)

E. Syarat-syarat Makanan dan Minuman yang Halal dalam Islam

Halal (حَلَالٌ) adalah istilah Bahasa Arab yang berarti “diizinkan” atau “boleh” dalam konteks agama Islam. Dalam kehidupan sehari-hari, istilah ini lebih sering digunakan untuk mengacu pada makanan dan minuman yang diperbolehkan untuk dikonsumsi menurut ajaran Islam. Halal adalah sesuatu yang diperkenankan, terlepas dari larangan dan diizinkan oleh pembuat syariat untuk dilakukan.⁴⁶ Makanan dan minuman adalah kebutuhan dasar manusia, tetapi tidak semua makanan dan minuman halal untuk dikonsumsi, terutama bagi umat muslim.

Umat Muslim harus selalu selektif dalam memilih makanan dan minuman yang akan dikonsumsi, tidak hanya mengutamakan cita rasa dan harga yang terjangkau, tetapi juga memastikan kehalalan makanan dan minuman tersebut. Kehalalan sangat penting diperhatikan karena makanan atau minuman yang masuk ke dalam tubuh manusia akan sangat berpengaruh pada dirinya. Manusia dianjurkan untuk memakan apa pun yang terdapat di bumi, baik dari jenis tumbuh-tumbuhan maupun hewan yang halal, bukan dari sesuatu yang diharamkan.

⁴⁵Sulaimān ibn al-Asy’as ibn Ishāq ibn Basyīr ibn Syidād ibn ‘Amr al-Azdī al-Sijistānī, *Sunan Abī Dāwūd*, Juz 4 (India: Al-Maṭba’ah al-Anṣariyyah, 1323 H/1905 M), h. 540.

⁴⁶Ratna Wijayanti dan Meftahudin, “Kaidah Fiqh dan Ushul Fiqh Tentang Produk Halal, Metode Istinbath dan Ijtihad dalam menetapkan Hukum Produk Halal”, *Internasional Journal Ihya’ ‘Ulum Al-Din* 20, no. 2 (2018): h. 246.

Sebagai seorang muslim, kita harus bijaksana dan tegas dalam memilih makanan dan minuman yang akan dikonsumsi, mulai dari hal yang besar hingga hal kecil yang terkandung di dalamnya. Allah Swt. berfirman dalam Q.S. al-Baqarah/2: 168.

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

Terjemahnya:

Wahai manusia, makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat di bumi dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan. Sungguh, setan itu musuh yang nyata bagimu.⁴⁷

Berdasarkan ayat di atas, kita dapat memahami bahwa sebagai manusia yang hidup di muka bumi ini dan sebagai salah satu makhluk ciptaan Allah Swt. yang diberi akal, sudah seharusnya kita memilih dan mengetahui makanan yang baik serta halal bagi jiwa, raga dan kesehatan kita. Kita juga harus menghindari segala makanan yang haram dan tidak baik bagi jiwa maupun kesehatan kita, karena hal tersebut merupakan langkah setan yang tidak diridai oleh Allah Swt.

Semua jenis makanan dinyatakan halal untuk dikonsumsi apabila dalam Al-Qur'an atau hadis tidak dinyatakan secara jelas bahwa makanan tersebut haram dikonsumsi.⁴⁸ Seperti tumbuhan, semua halal untuk dikonsumsi oleh umat Islam kecuali tumbuhan tersebut mengandung racun yang dapat mempengaruhi kesehatan serta memberikan mudarat terhadap tubuh atau badan manusia. Begitu pula dengan hewan, semuanya halal dikonsumsi umat Islam asalkan penyembelihannya sesuai dengan syariat Islam.

Adanya larangan dimaksudkan agar umat Islam tidak memakan makanan yang akan membawa dampak buruk bagi perkembangan fisik dan jiwanya. Dengan kata lain, Islam mengatur masalah makanan demi kemaslahatan umat manusia.

⁴⁷Kementerian Agama RI, *Al-Qur'an Hafalan Mudah al-Hufaz Terjemahan*, h. 25.

⁴⁸Muqbil ibn Hādī ibn Muqbil ibn Qāidah al-Hamdānī al-Wādī'ī, *Al-Jāmi' al-Shahīh Mimmā Laysa fī al-Shahīhain*, Juz 4 (Cet. IV; Yaman: Dār al-Āsār li al-Nasyri wa al-Tauzī', 1434 H/2013 M), h. 209.

Dalam penjelasan lain dikatakan bahwa “makanan halal menurut hukum Islam adalah makanan yang halal pada zatnya, halal cara memperolehnya dan halal dalam proses pengolahannya”. Hal ini sesuai firman Allah Swt. pada Q.S. al-Nisā/4: 29.

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا لَا تَأْكُلُوا أَمْوَالَكُم بَيْنَكُم بِالْبَاطِلِ إِلَّا أَنْ تَكُونَ تِجَارَةً عَنْ تَرَاضٍ مِّنْكُمْ ۖ وَلَا تَقْتُلُوا
 أَنْفُسَكُمْ ۚ إِنَّ اللَّهَ كَانَ بِكُمْ رَحِيمًا

Terjemahnya:

Wahai orang-orang yang beriman, janganlah kamu saling memakan harta sesamamu dengan jalan yang batil (tidak benar), kecuali dalam perdagangan yang berlaku atas dasar suka sama suka di antara kamu. Dan janganlah kamu membunuh dirimu. Sungguh, Allah Maha Penyayang kepadamu.⁴⁹

Berdasarkan ayat tersebut, dapat dipahami bahwa Allah Swt. menganjurkan umat Islam untuk mengonsumsi makanan yang halal, diperoleh dengan cara benar dan tidak melalui cara yang batil. Adapun kriteria makanan yang halal menurut Yūsuf al-Qaradāwī dalam kitab *Al-Halāl Wa al-Harām fī al-Islām* sebagai berikut:

50

1. Berasal dari sumber yang halal, yaitu makanan harus berasal dari sumber yang dihalalkan Allah Swt.
2. Disembelih dengan cara yang halal, yaitu semua hewan harus disembelih sesuai dengan aturan syariah dengan menyebut nama Allah Swt. dan memotong tiga saluran utama di antaranya: kerongkongan, tenggorokan dan dua arteri dengan menggunakan pisau tajam.
3. Tidak mengandung bahan yang haram, yaitu semua makanan tidak boleh mengandung bahan-bahan yang diharamkan seperti alkohol, darah dan daging babi.
4. Diperoleh dengan cara yang halal. Makanan yang diperoleh melalui cara yang haram, seperti mencuri atau penipuan maka ini dianggap tidak halal.

⁴⁹Kementerian Agama RI, *Al-Qur'an Hafalan Mudah al-Hufaz Terjemahan*, h. 83.

⁵⁰Yūsuf al-Qaradāwī, *Al-Halāl Wa al-Harām fī al-Islām*, (Cet. I; Al-Qāhīrah: Maktabah Wahbah, 1380 H/1960 M).

BAB III

TINJAUAN UMUM TENTANG MAJELIS ULAMA INDONESIA (MUI) DAN FATWA

A. Sejarah dan Peran MUI

Kata ulama merupakan jamak dari *'alim*, yang umumnya diartikan sebagai “orang yang berilmu”. Ketika kata Ulama dikaitkan dengan istilah lain, seperti Ulama hadis atau Ulama tafsir, maknanya mencakup semua orang yang memiliki pengetahuan, baik dalam ilmu agama Islam maupun ilmu lainnya. Namun, pemahaman yang berlaku hingga kini adalah bahwa ulama merujuk pada mereka yang ahli atau memiliki keunggulan dalam ilmu agama Islam, seperti tafsir, ilmu hadis, ilmu kalam, bahasa Arab dan cabang-cabangnya seperti saraf, nahwu, balagh dan lainnya.¹

Menurut ajaran Islam, terdapat dua jenis pemimpin yang harus selalu bekerja sama dan saling mendukung dalam mewujudkan kesejahteraan dan kedamaian dalam suatu negara, yaitu:²

1. Pemimpin negara atau pemimpin-pemimpin yang diangkat oleh negara dan masyarakat
2. Ulama, yaitu ahli-ahli pengetahuan dengan keahlian masing-masing yang diandalkan dan diangkat masyarakat sebagai pemimpin informal.

Jika dalam suatu negara kedua pemimpin tersebut bersatu padu, maka negara akan damai dan aman, serta masyarakatnya akan hidup dalam kebahagiaan dan ketenteraman. Sebaliknya, jika mereka tidak bersatu, negara akan kehilangan

¹Muhtarom, *Reproduksi Ulama di Era Globalisasi* (Yogyakarta: Pustaka Belajar, 2005), h. 12.

²Amin Abdullah, *Studi Kepemimpinan Islam* (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 1996), h. 26.

keseimbangan dan tidak akan ada lagi keserasian serta keharmonisan dalam kehidupan masyarakat. Oleh karena itu, ulama memegang peranan penting dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara.³

Pemerintah juga mengambil kebijakan untuk mengatur, menertibkan dan menyatukan para ulama. Upaya ini melibatkan penyatuan ulama dari berbagai organisasi keagamaan dalam satu wadah khusus, dengan memberikan ruang lebih besar kepada pihak-pihak yang tergabung di dalamnya. Dari sini, terbentuklah Majelis Ulama Indonesia (MUI).⁴

Majelis Ulama Indonesia adalah lembaga independen yang menjadi wadah bagi para ulama, zuama (pemimpin organisasi) dan cendekiawan Islam untuk membimbing, membina dan mengayomi umat Islam di Indonesia. MUI didirikan pada 17 Rajab 1395 H atau Juli 1975 M di Jakarta. Sesuai dengan tugasnya, MUI membantu pemerintah dalam mengurus berbagai hal yang menyangkut kemaslahatan umat Islam, seperti mengeluarkan fatwa tentang kehalalan makanan, menentukan kebenaran suatu aliran dalam agama Islam dan hal-hal yang berkaitan dengan hubungan seorang muslim dengan lingkungannya.⁵ Pembentukan MUI berawal dari konferensi para ulama di Jakarta yang diselenggarakan oleh Pusat Dakwah Islam bentukan pemerintah pada masa Menteri Agama KH M. Dahlan yang berlangsung dari tanggal 30 September hingga 4 Oktober 1970. Pada konferensi tersebut, diajukan saran untuk memajukan kesatuan kaum Muslimin dalam kegiatan sosial dengan membentuk sebuah majelis para ulama Indonesia yang diberi tugas untuk memberikan fatwa-fatwa.⁶

³Amin Abdullah, *Studi Kepemimpinan Islam*, h. 26.

⁴Abdul Hakim, dkk., *Ensiklopedi Muhammadiyah*, (Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada, 2005), h. 237.

⁵Fuad Thohari, *Fatwa-Fatwa di Indonesia*, (Yogyakarta: Jejak Pustaka, 2023), h. 93.

⁶Muhammad Atho Mudzhar, *Fatwa-Fatwa MUI (Sebuah Studi tentang Pemikiran Hukum Islam di Indonesia 1975-1988)*, (Jakarta: INIS, 1993), h. 66.

MUI didirikan sebagai hasil dari pertemuan atau musyawarah para ulama, cendekiawan dan zuama yang datang dari berbagai penjuru tanah air. Pertemuan tersebut melibatkan dua puluh enam ulama yang mewakili 26 provinsi di Indonesia pada masa itu. Selain itu, sepuluh orang ulama yang merupakan perwakilan dari organisasi-organisasi Islam tingkat pusat seperti NU, Muhammadiyah, Syarikat Islam, Perti, Al Washliyah, Math'laul Anwar, GUPPI, PTDI, DMI dan Al Ittihadiyyah turut hadir. Empat orang ulama dari Dinas Rohani Islam, Angkatan Darat, Angkatan Udara, Angkatan Laut dan POLRI juga berpartisipasi, serta 13 orang tokoh atau cendekiawan yang merupakan tokoh perorangan.⁷

Dari musyawarah tersebut, dihasilkan kesepakatan untuk membentuk wadah tempat bermusyawarahnya para ulama, zuama dan cendekiawan muslim yang tertuang dalam sebuah "Piagam Berdirinya MUI" yang ditandatangani oleh seluruh peserta musyawarah yang kemudian disebut Musyawarah Nasional Ulama I. Momen berdirinya MUI ini terjadi ketika bangsa Indonesia sedang mengalami fase kebangkitan kembali setelah 30 tahun merdeka. Pada saat itu, energi bangsa banyak terserap dalam perjuangan politik kelompok dan kurang memperhatikan masalah kesejahteraan rohani umat. Selama perjalanan dua puluh lima tahun, MUI sebagai wadah musyawarah para ulama, zuama dan cendekiawan muslim berusaha untuk memenuhi kebutuhan umat Islam, seperti:

- a. Memberikan nasihat dan fatwa terkait masalah keagamaan dan kemasyarakatan kepada pemerintah dan masyarakat, serta meningkatkan kegiatan bagi terwujudnya ukhuwah Islamiyah dan kerukunan antar-umat beragama dalam memantapkan persatuan dan kesatuan bangsa.
- b. Memberi bimbingan dan panduan kepada umat Islam Indonesia dalam menjalani kehidupan beragama dan bermasyarakat yang diridai Allah Swt.

⁷Sejarah MUI", *Situs Resmi Majelis Ulama Indonesia*, <https://mirror.mui.or.id/sejarah-mui/> (23 Mei 2024).

- c. Menjadi penghubung antara ulama dan umara (pemerintah) serta menjadi penerjemah timbal balik antara umat dan pemerintah guna menyukseskan pembangunan nasional.
- d. Meningkatkan hubungan dan kerja sama antar organisasi, lembaga Islam, dan cendekiawan muslim dalam memberikan bimbingan dan panduan kepada masyarakat, khususnya umat Islam dengan mengadakan konsultasi dan pertukaran informasi secara timbal balik.

Tugas MUI bersifat memberi nasihat karena MUI tidak diizinkan melakukan program praktis. Pembatasan ini pertama kali disarankan oleh Presiden Soeharto sendiri. Dalam pidatonya pada pembukaan Konferensi Nasional pertama para ulama pada tanggal 21 Juli 1975, Presiden secara khusus menyarankan agar MUI tidak terlibat dalam program-program praktis seperti penyelenggaraan madrasah, masjid dan rumah sakit, karena kegiatan semacam itu diperuntukkan bagi organisasi-organisasi Islam lain yang telah ada. Keterlibatan dalam kegiatan politik praktis juga dianggap sebagai tugas partai-partai politik Golkar.⁸

Dalam anggaran dasar MUI, dinyatakan bahwa Majelis Ulama Indonesia diharapkan menjalankan tugasnya dengan memberikan fatwa-fatwa dan nasihat, baik kepada pemerintah maupun kepada kaum muslimin mengenai persoalan-persoalan keagamaan khususnya, serta masalah-masalah yang dihadapi bangsa secara umum. MUI juga diharapkan mempromosikan persatuan di kalangan umat Islam dengan bertindak sebagai penengah antara pemerintah dan kaum ulama yang mewakili kaum Muslimin dalam permusyawaratan antar golongan agama. Menurut ketua umum MUI ketiga, Hasan Basri bahwa “MUI bertugas selaku penjaga agar jangan ada UU di negeri ini yang bertentangan dengan ajaran Islam.”

⁸Muhammad Atho Mudzhar, *Fatwa-Fatwa MUI (Sebuah Studi tentang Pemikiran Hukum Islam di Indonesia 1975-1988)*, h. 26.

B. Komisi Fatwa MUI dan Tugasnya

Komisi fatwa MUI adalah komisi yang bertanggung jawab atas pembentukan fatwa-fatwa MUI. Pada awal pembentukan MUI tahun 1975, komisi ini terdiri dari 7 orang yang merupakan wakil utama dan ormas Islam. Namun, jumlah ini berubah seiring waktu dan pada periode 2005-2010, komisi fatwa memiliki 41 anggota. Tugas komisi fatwa adalah membahas dan mengeluarkan fatwa mengenai persoalan-persoalan hukum Islam yang dihadapi masyarakat. Sidang komisi fatwa diadakan sesuai kebutuhan atau ketika MUI diminta pendapatnya oleh masyarakat umum atau pemerintah mengenai isu-isu tertentu dalam hukum Islam.⁹

Sidang Komisi Fatwa harus dihadiri oleh anggota komisi fatwa yang telah diangkat pimpinan pusat MUI dan pimpinan MUI Provinsi dan memanggil para ahli apabila diperlukan. Sidang ini harus diadakan apabila ada permintaan atau kebutuhan dari MUI yang menganggap perlu mengeluarkan fatwa. Permintaan untuk mengeluarkan fatwa dapat berasal dari masyarakat, pemerintah, lembaga sosial atau sebagai respons MUI terhadap masalah tertentu. Proses pengeluaran fatwa dapat dilakukan dalam satu kali sidang atau beberapa kali, tergantung pada kompleksitas mengeluarkan fatwa dapat dilakukan satu kali sidang atau dapat berkali-kali, tergantung tingkat kuantitas permasalahan yang ada di masyarakat.

Fatwa-fatwa yang dihasilkan biasanya berupa pernyataan yang diumumkan oleh komisi fatwa atau oleh MUI. Bentuk fisik fatwa selalu sama, dimulai dengan penjelasan bahwa komisi telah mengadakan sidang pada waktu lahiriah fatwa selalu sama, dimulai dengan penjelasan bahwa komisi telah mengadakan sidang pada waktu tertentu terkait pertanyaan yang diajukan oleh individu atau badan tertentu, kemudian diikuti dengan dalil-dalil yang menjadi dasar pembuatan fatwa tersebut.

⁹Muhammad Atho Mudzhar, *Fatwa-Fatwa MUI (Sebuah Studi tentang Pemikiran Hukum Islam di Indonesia 1975-1988)*, h. 79-80.

Selain diumumkan secara langsung, fatwa juga dapat disebarluaskan melalui pembicaraan dalam konferensi tahunan ulama yang diselenggarakan oleh MUI yang biasanya dihadiri oleh banyak ulama.¹⁰

Pembentukan komisi fatwa MUI tidak dapat dipisahkan dari sejarah berdirinya lembaga MUI itu sendiri. MUI dibentuk untuk memajukan kesatuan kaum muslimin dalam kegiatan sosial dengan mendirikan sebuah majelis para ulama Indonesia yang bertugas memberikan fatwa-fatwa.¹¹

C. Eksistensi Fatwa MUI

Kata *al-fatwa* secara bahasa merupakan bentuk kata benda dari kata *fatā* – *yaftū* - *fatawā* (فَتَى – يَفْتُو – فَتَوَى) yang artinya jawaban mengenai permasalahan yang rumit dalam hukum syariat atau hukum umum.¹² Menurut Wahbah al-Zuhailī, fatwa adalah jawaban atas pertanyaan mengenai hukum syariat yang sifatnya tidak mengikat.¹³ Menurut Yūsuf al-Qaradāwī, fatwa secara istilah adalah menerangkan suatu hukum agama dari suatu persoalan sebagai jawaban pertanyaan yang diajukan oleh peminta fatwa (*mustaftī*), baik perseorangan maupun kolektif, baik dikenal maupun tidak dikenal.¹⁴

Fatwa adalah hasil ijtihad para ahli (*mujtahid dan mufti*) yang dapat disampaikan secara lisan maupun tulisan. Metode yang digunakan untuk menjelaskan suatu hukum tersebut didasarkan pada dua sumber autentik yaitu Al-

¹⁰Mukhsin Jamil, *Membendung Depotisme Wacana Agama* (Semarang: Walisongo Press, 2010), h. 148.

¹¹Tim MUI, Keputusan Munas VII MUI Nomor: Kep-02/Munas-VI/MUI/VII/2005 tentang Perubahan/Penyempurnaan Wawasan, Pedoman Dasar dan Pedoman Rumah Tangga Majelis Ulama Indonesia (Jakarta: 2011), h. 92.

¹²Ibrāhīm Muṣṭafā, dkk., *Al-Mu'jam al-Wasīṭ*, Juz 1 (Cet. II; Al-Qāhīrah: Dār al-Da'wah, t.th), h. 673.

¹³Wahbah ibn Muṣṭafā al-Zuhailī, *Al-Fiqhu al-Islāmī wa Adillatuhu* (Cet. II; Sūriyah: Dār al-Fikri, 1405 H/1985 M), h. 35.

¹⁴Yūsuf al-Qaradāwī, *Al-Fatwā Baina al-Indībāt wa al-Tasayyub* (Al-Qāhīrah: Dār al-Fikr, 1424 H/2004 M), h. 35.

Qur'an dan hadis. Sebagian besar hukum Islam yang berlandaskan Al-Qur'an dan hadis ditentukan melalui ijihad para mujtahid, kemudian dituangkan dalam bentuk fatwa keagamaan oleh para mufti. Hal ini disebabkan karena hukum yang terdapat dalam Al-Qur'an sering kali bersifat global, sehingga memerlukan ijihad dari para mufti untuk menjawab berbagai permasalahan keagamaan yang ada di masyarakat.

Fatwa memiliki kedudukan yang tinggi dalam agama Islam dan dipandang sebagai salah satu alternatif untuk memecahkan kebekuan dalam perkembangan hukum Islam. Dalam penetapannya, hukum Islam tidak bisa terlepas dari dalil-dalil keagamaan (*al-nushūsh al-syar'iyah*)¹⁵. Namun, ketika menghadapi permasalahan yang semakin berkembang yang tidak tercakup dalam nas-nas keagamaan, fatwa menjadi solusi yang penting.

Nas-nas keagamaan telah berhenti secara kuantitas, tetapi secara diametral permasalahan dan kasus semakin berkembang pesat seiring dengan perkembangan zaman. Sebagaimana ungkapan para ulama yang berbunyi: "*Sesungguhnya nas itu terbatas, sedangkan persoalan-persoalan yang timbul tidak terbatas atau karena sesungguhnya nas itu telah berhenti sedangkan permasalahan akan senantiasa muncul dan tidak pernah berhenti*".

D. Metode Penetapan Fatwa MUI

Majelis Ulama Indonesia (MUI) sebagai forum musyawarah bagi ulama, zuama dan cendekiawan muslim serta pengayom seluruh muslim Indonesia, merupakan lembaga yang kompeten dalam menjawab dan memecahkan setiap masalah sosial keagamaan yang dihadapi masyarakat.

Sejalan dengan itu, sesuai amanat Musyawarah Nasional XI tahun 2015, MUI harus senantiasa berupaya meningkatkan kualitas peran dan kinerjanya,

¹⁵Muhammad Ma'rūf al-Dawālibī, *Al-Madkhal ilā 'Ilmi Uṣul al-Fiqh* (Beirut: Dār al-'Ilmi Lilmalāyīn, 1385 H/1965 M), h. 405.

terutama dalam memberikan jawaban dan solusi keagamaan terhadap setiap permasalahan. Hal ini dimaksudkan untuk memenuhi harapan umat Islam Indonesia yang semakin kritis dan memiliki kesadaran keberagaman yang tinggi.¹⁶

Sebagai langkah nyata dalam memenuhi harapan umat Islam Indonesia, Majelis Ulama Indonesia menganggap penting untuk menetapkan Pedoman dan Prosedur Penetapan Fatwa MUI yang telah disempurnakan melalui Ijtimak Ulama Komisi Fatwa Se-Indonesia dalam sidang pleno di Jakarta, tanggal 22 Syawal 1424 H/16 Desember 2003 M. Pedoman ini diharapkan menjadi peraturan yang mengikat MUI di semua tingkatan. Oleh karena itu, MUI perlu mengeluarkan pedoman baru yang memadai, lengkap dan transparan mengenai prosedur pemberian jawaban atas masalah keagamaan. Pedoman ini harus bersifat sistematis (*tafṣīlī*), argumentatif (berpijak pada dalil *syar'ī*), kontekstual (*waqi'ī*) dan aplikatif (*taṭbīqī*) sesuai dengan ketentuan yang ada.¹⁷

Terdapat beberapa istilah yang berkaitan dengan proses pemberian fatwa, yaitu:

1. *Al-Iftā* atau *al-Futyā*, artinya kegiatan menerangkan hukum syara' sebagai jawaban atas pertanyaan yang diajukan.
2. *Mustafti*, artinya individu atau kelompok yang mengajukan pertanyaan atau meminta fatwa.
3. *Mufti*, artinya orang yang memberikan jawaban atas pertanyaan tersebut atau orang yang memberikan fatwa.
4. *Mustafti fīhi*, artinya masalah, peristiwa, kejadian, kasus, perkara yang ditanyakan status hukumnya.

¹⁶Majelis Ulama Indonesia, "Peraturan Organisasi Majelis Ulama Indonesia" (Jakarta: t.p, 2016), h. 70.

¹⁷Majelis Ulama Indonesia, "Peraturan Organisasi Majelis Ulama Indonesia" (Jakarta: 2016), h. 71.

5. Fatwa, artinya jawaban mengenai permasalahan yang rumit dalam hukum syariat atau hukum umum.¹⁸

Metode penetapan fatwa menurut pasal 5 Bab III peraturan organisasi Majelis Ulama Indonesia tentang pedoman penetapan fatwa Majelis Ulama Indonesia sebagai berikut.

- a. Sebelum fatwa ditetapkan, dilakukan kajian komprehensif terlebih dahulu guna memperoleh deskripsi utuh tentang obyek masalah (*taṣawwur al-masalah*), rumusan masalah, termasuk dampak sosial keagamaan yang ditimbulkan dan titik kritis dari berbagai aspek hukum (norma syariat) yang berkaitan dengan masalah tersebut.
- b. Kajian komprehensif yang dimaksud di poin 1 juga mencakup telaah atas pandangan *fuqaha mujtahid* masa lalu, pendapat para imam mazhab dalam ulama yang muktabar, telaah atas fatwa-fatwa yang terkait serta pandangan ahli fikih terkait masalah yang akan difatwakan.
- c. Kajian komprehensif sebagaimana yang dimaksud di poin 1 antara lain dapat melalui penugasan pembuatan makalah kepada Anggota Komisi atau ahli yang memiliki kompetensi di bidang yang terkait dengan masalah yang akan difatwakan.

Adapun menurut pasal 6 sebagai berikut.

- 1) Penetapan fatwa terhadap masalah yang telah jelas hukum dan dalil-dalilnya (*ma'lum min al-din bi al-ḍarūrah*) dilakukan dengan menyampaikan hukum sebagaimana apa adanya.
- 2) Penetapan fatwa terhadap masalah yang terjadi perbedaan pendapat (*masail khilafiyah*) di kalangan mazhab, maka:

¹⁸Ibrāhīm Muṣṭafā, dkk., *Al-Mu'jam al-Wasīf*, Juz 1. (Cet. II; Al-Qāhirah: Dār al-Da'wah, t.th.) h. 673.

- a) Penetapan fatwa didasarkan pada hasil usaha pencapaian titik temu di antara pendapat-pendapat yang dikemukakan melalui metode *al-jam'u wa al-taufiq*.
- b) Jika tidak tercapai titik temu antara pendapat-pendapat tersebut, penetapan fatwa didasarkan pada hasil tarjih melalui metode *muqāranah* (perbandingan) dengan menggunakan kaidah-kaidah *uṣul fiqih muqāran*.
- 3) Penetapan fatwa terhadap masalah yang tidak ditemukan pendapat hukum di kalangan mazhab atau ulama yang muktabar, didasarkan pada ijtihad kolektif melalui metode *bayāni* dan *ta'lili* (*qiyasi, istihsānī, ilhāqī, istihsānī* dan *sad al-zārā'i*) serta metode penetapan hukum (*manhaj*) yang dipedomani oleh para ulama mazhab.
- 4) Dalam masalah yang sedang dibahas di dalam rapat dan terdapat perbedaan di kalangan anggota komisi dan tidak tercapai titik temu, maka penetapan fatwa disampaikan tentang adanya perbedaan pendapat tersebut disertai dengan penjelasan dalam hal pengamalannya, sebaiknya mengambil yang paling hati-hati (*ihtiyāṭ*) serta sepakat mungkin keluar dari perbedaan pendapat (*al-khurūj min al-khilāf*).

Metode penetapan fatwa menurut Pasal 5 bab III tentang pedoman penetapan fatwa Majelis Ulama Indonesia sebagai berikut.

Disebutkan dalam pasal 7 bahwa dalam menetapkan fatwa, harus selalu memperhatikan otoritas pengaturan hukum oleh syariat serta mempertimbangkan kemaslahatan umum dan *maqāṣid al-syarī'ah*.¹⁹ Ketentuan mengenai dasar penetapan fatwa ini menunjukkan bahwa setiap fatwa harus merujuk terlebih dahulu kepada Al-Qur'an dan hadis, sebagaimana yang diatur dalam ilmu usul fikih. Ini juga merupakan kesepakatan umat Islam bahwa setiap fatwa harus

¹⁹Majelis Ulama Indonesia, "Peraturan Organisasi Majelis Ulama Indonesia" (Jakarta: 2016), h. 75-78.

berdasarkan pada kedua sumber hukum yang telah disepakati tersebut. Fatwa yang bertentangan atau tidak didasarkan dengan keduanya dipandang tidak sah, bahkan dipandang sebagai *tahakkum* dan perbuatan dusta atas nama Allah Swt. yang sangat dilarang agama.

BAB IV

ANALISIS TERHADAP KEPUTUSAN FATWA MUI NO. 33 TAHUN 2011 TENTANG HUKUM PEWARNA MAKANAN DAN MINUMAN DARI SERANGGA *COCHINEAL*

A. *Mekanisme atau Proses Pembuatan Pewarna pada Makanan dan Minuman dari Serangga Cochineal*

Pewarna makanan dan minuman adalah zat aditif yang ditambahkan untuk memperbaiki warna pada produk pangan. Penggunaan pewarna dalam makanan dan minuman memainkan peran penting dalam mengenali jenis produk, menarik perhatian secara visual dan mempengaruhi persepsi konsumen terhadap kualitas dan rasa produk. Dengan memberikan warna yang menarik dan menggugah selera, pewarna dapat meningkatkan penampilan dan daya tarik produk.¹

Saat ini, bahan pewarna yang digunakan dalam produk makanan dan minuman tidak hanya berasal dari bahan nabati dan kimia, tetapi juga dari bahan hewani seperti serangga. Salah satu pewarna makanan yang berasal dari serangga adalah ekstrak *cochineal*. Serangga *cochineal* yang digunakan untuk memanen *karmin*, sebagian besar dipanen di Peru dan Kepulauan Canary, di mana serangga tersebut hidup di kaktus pir berduri. Produk dari serangga ini, seperti asam *karminat* atau *karmin*, berfungsi sebagai pewarna dalam makanan.

Sejak zaman dahulu hingga sekarang, warna telah memiliki makna budaya yang mendalam. Warna merah yang sering dikaitkan dengan darah, api, kesuburan dan daya hidup, selalu sangat dihargai karena sulit dicapai. Sebelum abad

¹Gracia Fensynthia, "Pewarna Makanan, Ini Daftar Yang Aman Untuk Dikonsumsi," *Alodokter*, <https://www.alodokter.com/pewarna-makanan-yang-diperbolehkan-dan-dilarang> (2 November 2023).

pertengahan, bangsa Eropa telah menggunakan berbagai pewarna dari tanaman, namun warna yang dihasilkan biasanya pucat dan mudah luntur. Kemudian, datanglah Spanyol dengan pewarna *karmin* yang menghasilkan warna merah yang jauh lebih terang dan tahan lama. Pewarna *karmin* ini tidak mudah luntur saat terkena air atau dicuci, menjadikannya sangat bernilai.²

Nama *cochineal* berasal dari bahasa Perancis yaitu (*cochenille*), dan dari bahasa Spanyol (*cochinilla*) yang berarti kutu kayu. Kata ini juga diambil dari bahasa latin yaitu (*coccinus*) yang diartikan dengan warna merah. *Coccum* adalah istilah Latin *cochineal* yang diartikan dengan buah beri dan menghasilkan pewarna merah. *Cochineal* menghasilkan zat warna merah yang lebih dikenal sebagai asam *karminat* atau *karmin*.³

Cochineal atau *Cochinilla* (*Dactylopius coccus*) adalah serangga kecil yang menjadi sumber pewarna alami yang digunakan dalam berbagai aplikasi. Kandungan utama dalam pewarna *cochineal* adalah *cochinealin* atau asam *karminat* yang memberikan warna merah yang kuat. Selain itu, pewarna ini juga mengandung *gliseril miristat* (lemak) dan *coccerin* (lilin *cochineal*).

Untuk menghasilkan pewarna *cochineal* yang signifikan, diperlukan sekitar 70.000 serangga *cochineal* untuk mendapatkan satu pon atau 500 gram pewarna. Namun, pengumpulan serangga ini telah menimbulkan kekhawatiran terkait dampaknya terhadap ekosistem kaktus tempat mereka hidup. Serangga *cochineal* bergantung pada tumbuhan, khususnya kaktus yang memiliki banyak air di setiap batangnya. Tidak semua jenis kaktus menjadi inang bagi serangga ini. Biasanya,

²Rina, "Penggunaan Pewarna Makanan Dari Hewan Serangga (Chocineal) Dalam Perspektif Hukum Islam" *Skripsi* (Makassar: Prodi Perbandingan Mazhab STIBA Makassar, 2023), h. 37.

³Anna Priangani Roswiem, *Buku Saku Produk Halal Makanan dan Minuman* (Jakarta: Republika Penerbit, 2015), h. 18.

jenis kaktus yang dijadikan inang adalah kaktus pir berduri yang menghasilkan buah mirip buah naga yang dapat dikonsumsi.

Asam *karminat* adalah pewarna merah yang diekstrak dari serangga betina kering, khususnya *cochineal*. Serangga seperti *Kermes vermilio*, *Porphyrophora polonica*, *Porphyrophora hamelii*, *Dactylopius coccus* dan *Kerria lacca* dapat diekstrak untuk menghasilkan asam *karminat*.⁴ Pewarna dari serangga *cochineal* banyak digunakan dalam berbagai produk makanan, minuman dan kecantikan, termasuk permen atau *jelly*, makanan ringan, es krim, yoghurt, susu, pelembab kulit serta kosmetik seperti *lipstick*, *lip gloss*, *blush* atau *eyeshadow*.⁵

Karmin termasuk dalam kelompok pewarna alami (*natural colour*), yang dibuat melalui proses ekstraksi, isolasi atau derivatisasi (sintesis persial) dengan bahan dasar dari tumbuhan, hewan dan bahan alami lainnya. Proses pembuatan pewarna ini cukup panjang, dimulai dari pengolahan serangga *cochineal* utuh hingga menjadi bubuk yang digunakan sebagai pewarna *karmin*. Prof. Dr. Ir. Sedarnawati Yasni, M.Agr, dosen Ilmu dan Teknologi Pangan IPB *University* sekaligus auditor halal Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) menjelaskan mekanisme pembuatan pewarna *karmin* dari serangga *cochineal* sebagai berikut:⁶

1. *Cochineal* ditempatkan pada kaktus untuk berkembang biak, di mana *cochineal* betina akan bertumbuh dan menjadi dewasa yang ditandai dengan tubuh membesar dan berisi.

⁴Setyaning Pawestri, "Asam *Karminat*, Pewarna Merah Dari Serangga," *Linisehat.Com*, <https://linisehat.com/asam-karminat-pewarna-merah-dari-serangga/> (8 November 2023).

⁵Shaza Zahra, "Mengenal Pewarna Alami *Karmin* yang Berasal dari Serangga," *Gramedia Blog*, <https://www.gramedia.com/best-seller/mengenal-pewarna-alami-karmin-yang-berasal-dari-serangga/> (26 Januari 2024).

⁶Chairunnisa Nadha, "Mengenal *Karmin*, Pewarna dari Serangga" *LPPOM MUI*, <https://halalmui.org/mengenal-karmin-pewarna-dari-serangga/> (24 Juli 2024).

2. Setelah serangga tumbuh dan berisi, mereka dipanen dengan cara disikat, dikeringkan menggunakan sinar matahari atau oven, kemudian ditampi untuk menghilangkan bulunya.
3. Serangga *cochineal* kemudian dijemur hingga kering lalu dihancurkan dengan mesin.
4. Setelah proses tersebut, dihasilkan serbuk berwarna merah tua cerah. Untuk menonjolkan warna merah yang diinginkan, ekstrak *cochineal* sering dicampur dengan larutan alkohol asam untuk meningkatkan intensitas warna. Proses ekstraksi juga biasanya dilakukan menggunakan larutan organik berjenis etanol untuk mencapai warna merah yang diinginkan.

Penjelasan di atas menunjukkan bahwa pengolahan serangga *cochineal* menjadi pewarna *karmin* melibatkan berbagai proses dengan langkah-langkah spesifik untuk mencapai hasil akhir yang diinginkan. Setiap metode dalam proses ini dirancang untuk mengolah serangga *cochineal* menjadi pewarna *karmin* yang efektif dan berkualitas tinggi.

B. Analisis Fatwa MUI No. 33 Tahun 2011

Maraknya penggunaan pewarna dari serangga *cochineal* dalam berbagai produk makanan, minuman dan kosmetik telah menimbulkan pertanyaan besar bagi masyarakat mengenai status hukumnya. Menyikapi hal ini, pada tanggal 10 Agustus 2011, Majelis Ulama Indonesia mengeluarkan Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 33 Tahun 2011 tentang Hukum Pewarna Makanan dan Minuman dari Serangga *Cochineal*. Fatwa tersebut memberikan penjelasan mengenai kehalalan penggunaan pewarna tersebut dalam produk-produk konsumsi.⁷

⁷Majelis Ulama Indonesia, "Fatwa Tentang Hukum Pewarna dan Minuman dari Serangga *Cochineal*" (Jakarta: 2011), h. 6.

Pewarna ini berasal dari serangga *cochineal*, juga dikenal sebagai kutu daun atau *Armenian Cochineal*. Spesies betina dari *cochineal* dianggap yang terbaik dalam menghasilkan warna merah, karena tubuh serangga betina mengandung asam *karminat* dalam jumlah yang tinggi, yaitu sekitar 18-20%.⁸

Karmin termasuk dalam kategori pewarna alami (*natural colour*), yang diperoleh melalui proses ekstraksi, isolasi atau *derivatisasi* (sintesis parsial) dari bahan-bahan alami seperti tumbuhan, hewan dan sumber alam lainnya, yang aman untuk dikonsumsi. *Food and Drug Administration* (FDA) menetapkan bahwa penggunaannya harus mengikuti praktik *good manufacturing practices* untuk memastikan keamanannya. Kandungan *karmin* harus dicantumkan secara jelas pada kemasan produk, karena dapat menyebabkan reaksi alergi pada sebagian orang yang sensitif terhadap asam *karminat*. Pewarna ini sering kali diidentifikasi dengan kode CI 75740 E120, *cochineal extract*, *carminic acid*, *natural red 4*, *crimson lake* dan *carmine lake*.⁹

1. Fatwa Majelis Ulama Indonesia No. 33 Tahun 2011 Tentang Hukum Pewarna Makanan dan Minuman dari Serangga *Cochineal*

Komisi Fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI) setelah:¹⁰

- Menimbang:**
1. bahwa pewarna makanan dan minuman yang banyak dipakai selama ini bukan hanya berasal dari bahan kimiawi tapi juga berasal dari bahan nabati dan hewani, di antaranya dari serangga *cochineal*;
 2. bahwa masyarakat memerlukan penjelasan tentang hukum menggunakan pewarna makanan dan minuman yang berasal dari serangga *cochineal*;
 3. bahwa oleh karena itu, Komisi Fatwa Majelis Ulama Indonesia memandang perlu menetapkan fatwa tentang

⁸Mohd Mahyeddin Mohd Salleh, dkk., "Pewarna Makanan dari Serangga (*Cochineal*) Menurut Perspektif Halal: Analisis Fatwa di Beberapa Negara Asean," *Jurnal Pengurusan dan Penyelidikan Fatwa* 19, no. 1 (2020): h. 3.

⁹Lintang Ramadhani, dkk., "Analisis Hukum Penggunaan Pewarna *Karmin* (Telaah Atas Fatwa MUI dan Lajnah Bahtsul Masa'il NU)," *An-Natiq Jurnal Kajian Islam Interdisipliner* 4, no. 1 (2024): h. 58-59.

¹⁰Majelis Ulama Indonesia, "Fatwa Tentang Hukum Pewarna Makanan dan Minuman dari Serangga *Cochineal*" (Jakarta: 2011), h. 1-6.

Hukum Pewarna Makanan dan Minuman dari Serangga *Cochineal* untuk dijadikan pedoman oleh masyarakat.

Mengingat:

1. Firman Allah SWT., antara lain:

هُوَ الَّذِي خَلَقَ لَكُمْ مَّا فِي الْأَرْضِ جَمِيعًا

“Dia-lah Allah, yang menjadikan segala yang ada di bumi untuk kamu” QS. Al-Baqarah[2]: 29.

قُلْ لَا آحَدٌ فِي مَّا أَوْحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مِمَّنْةَ أَوْ دَمًا مُسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خَنزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا أُهْلًا لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ

“Katakanlah, : “Tiadalah Aku peroleh dalam wahyu yang diwahyukan kepadaku, sesuatu yang diharamkan bagi orang yang hendak memakannya, kecuali kalau makanan itu bangkai, atau darah yang mengalir atau daging babi. Karena sesungguhnya semua itu kotor atau binatang yang disembelih atas nama selain Allah”. QS. Al-An’am [6]; 145.

وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبِيثَاتِ

“...dan menghalalkan bagi mereka segala yang baik dan mengharamkan bagi mereka segala yang buruk...” QS. Al-A’raf [7]: 157

2. Hadis-hadis Nabi SAW, antara lain:

عَنْ سَلْمَانَ الْفَارِسِيِّ قَالَ: سُئِلَ رَسُولَ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ عَنِ السَّمْنِ وَالْجُبْنِ وَالْفُرَاءِ فَقَالَ: "الْحَلَالُ مَا أَحَلَّ اللَّهُ فِي كِتَابِهِ وَالْحَرَامُ مَا حَرَّمَ اللَّهُ فِي كِتَابِهِ وَمَا سَكَتَ عَنْهُ فَهُوَ بِمَا عَفَا عَنْهُ" (رَوَاهُ ابْنُ مَاجَةَ وَالْبَيْهَقِيُّ وَالْحَاكِمُ وَالطَّبْرَانِيُّ وَالتِّرْمِذِيُّ)

“Salman al-Farisi berkata: Rasulullah SAW ditanya tentang margarine dan keju dan bulu, beliau bersabda: halal adalah apa yang dihalalkan Allah dalam KitabNya, haram adalah apa yang diharamkan-Nya dalam KitabNya, sedang yang tidak disebut dalam keduanya maka dibolehkan” HR. Ibnu Mājah, al-Baihaqi, al-Hakim, at-Thabrāni dan at Tirmidzi.

عَنْ ابْنِ عَبَّاسٍ قَالَ: قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: لَا ضَرَرَ وَلَا ضِرَارَ (رَوَاهُ أَحْمَدُ، وَمَالِكُ وَابْنُ مَاجَةَ)

“Dari Ibnu Abbas ra., ia berkata: Rasulullah SAW bersabda: Tidak boleh membahayakan/merugikan orang lain dan tidak boleh (pula) membalas bahaya (kerugian yang ditimbulkan oleh orang lain) dengan bahaya (perbuatan yang merugikannya).” HR. Ahmad, Malik dan Ibnu Mājah.

عَنْ ابْنِ عُمَرَ قَالَ، قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ " أَجَلَيْتَ لَنَا مَيْتَتَيْنِ وَدَمَانِ فَأَمَّا الْمَيْتَتَانِ فَالْحَوْتُ وَالْجُرَادُ وَأَمَّا الدَّمَانِ فَالْكَبِدُ وَالطِّحَالُ (رَوَاهُ أَحْمَدُ)

“Dari Abdullah ibnu Umar ra., ia berkata: Rasulullah SAW bersabda: dihalalkan bagi orang muslim dua bangkai dan dua darah; sedang dua bangkai ialah ikan dan belalang, sedang dua darah ialah hati dan limpa” HR. Ahmad

عَنْ مَلِقَائِمُ بْنُ تَلَيْتٍ، عَنْ أَبِيهِ، قَالَ: صَحِبْتُ النَّبِيَّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ فَلَمَّ أَسْمَعُ لِحْشَةَ الْأَرْضِ تَحْرِيماً (رَوَاهُ أَبُو دَاوُدَ وَالْبَيْهَقِيُّ)

“bercerita Malqam bin al-Talibi , dari ayahnya, ia berkata: saya menemani Nabi SAW dan tidak mendengar darinya tentang haramnya binatang kecil bumi” HR. Abu Daud dan al-Baihaqi

عَنْ أَبِي هُرَيْرَةَ - رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُ - قَالَ: قَالَ رَسُولُ اللَّهِ - صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: إِذَا وَقَعَ الذَّبَابُ فِي شَرَابٍ أَحَدِكُمْ فَلْيَعْمِسْهُ، ثُمَّ لِيَنْزِعْهُ، فَإِنَّ فِي أَحَدِ جَنَاحَيْهِ دَاءٌ، وَفِي الْآخَرِ شِفَاءٌ. (أَخْرَجَهُ الْبُخَارِيُّ وَ أَبُو دَاوُدَ)

“Dari Abu Hurairah ra, Rasulullah SAW bersabda: jika lalat jatuh di minuman kalian maka masukkan sekalian, kemudian angkat (dan buanglah), karena di salah satu sayapnya ada penyakit dan di sayap lainnya ada obat” HR. al-Bukhari dan Abu Dawud.

3. Kaidah fiqh:

الأَصْلُ فِي الْمَنَافِعِ الْإِبَاحَةُ

“Hukum asal sesuatu yang bermanfaat adalah boleh/mubah”

الْأَصْلُ فِي الْأَشْيَاءِ النَّافِعَةِ الْإِبَاحَةُ، وَ فِي الْأَشْيَاءِ الضَّارَّةِ الْحُرْمَةُ

“Hukum asal sesuatu yang bermanfaat adalah boleh dan hukum asal sesuatu yang berbahaya adalah haram”

الأَصْلُ فِي الْأَشْيَاءِ الْإِبَاحَةُ؛ مَا لَمْ يُقَمَّ دَلِيلٌ مُعْتَبَرٌ عَلَى الْحُرْمَةِ
“Hukum asal mengenai sesuatu adalah boleh selama tidak ada dalil muktabar yang mengharamkannya”

Memperhatikan: 1. Pendapat para ulama mengenai definisi al-hasyarat, antara lain:

- a. Pendapat An-Nawawi dalam kitab “*Al-Majmu’ Syarh Al-Muhadzab*”, Maktabah Syamilah, Juz 9, hal. 13, sbb:

(وَأَمَّا) الْحَشْرَاتُ فَبِفَتْحِ الْحَاءِ وَالشَّيْنِ وَهِيَ هَوَامُّ الْأَرْضِ وَصِغَارُ دَوَابِّهَا..

“Hasyarat adalah kutu/serangga dan Binatang kecil di bumi”

- b. Pendapat Zakaria al-Anshari dalam kitab “*Tuhfatu at-Thillab*”, Penerbit: Maktabah Usaha Keluarga Semarang, hal. 128, sbb:

.. كَحَشْرَاتٍ وَهِيَ صِغَارُ دَوَابِّ الْأَرْضِ كَحُنْفَسَاءٍ وَدُودٍ وَكَدَرَةٍ وَطَاوُسٍ وَذَبَابٍ وَمَا تَوْلَدَ مِنْ مَا كُوِلَ وَغَيْرِهِ

“...Seperti hasyarat yaitu Binatang kecil tanah seperti kumbang, ulat, ...tawus, lalat dan uget-uget (sindat) yang ada di buah dan lainnya”

2. Pendapat para ulama tentang hukum mengkonsumsi al-hasyarat, antara lain:

- a. Pendapat An-Nawawi dalam kitab “*Al-Majmu’ Syarh Al-Muhadzab*” Maktabah Syamilah, Juz 9, hal. 13 dan hal. 16, sbb:

وَلَا يَجِلُّ أَكْلُهُ حَشْرَاتِ الْأَرْضِ كَالْحَيَّاتِ وَالْعَقَّارِبِ وَالْفَأْرِ وَالْجُنَّافِسِ وَالْعِظَاءِ وَالصَّرَصِرِ وَالْعِنَاكِبِ وَالْوَزَغِ وَسَامِ الْبُرْصِ وَالْجُعْلَانِ وَالذَّبَّادَانِ، وَبَنَاتِ وَرْدَانَ وَحَمَارِ قَبَانٍ لِقَوْلِهِ عَزَّ وَجَلَّ: وَيَحْرِمُ عَلَيْهِمُ الْحَبَائِثُ...

“Tidak halal memakan Binatang kecil di bumi seperti ular, kalajengking, tikus kumbang, Binatang lembut, kecoa, laba-laba, tokek, cacing, orang-orang, karena firman-Nya SWT: dan diharamkan kepada kalian al-khobaits”

(فروع) فِي مَذَاهِبِ الْعُلَمَاءِ فِي حَشْرَاتِ الْأَرْضِ كَالْحَيَّاتِ وَالْعَقَّارِبِ وَالْجُفْلَانَ وَبَنَاتِ وَرْدَانَ وَالْفَارِ وَنَحْوَهَا. مَذْهَبُنَا أَنَّهُمْ حَرَامٌ وَبِهِ قَالَ أَبُو حَنِيفَةَ وَأَحْمَدُ وَدَاوُدُ وَقَالَ مَالِكٌ حَلَالٌ

“Pendapat ulama mazhab tentang Binatang kecil bumi seperti ular, kalajengking kecoa, tikus dan sejenisnya, mazhab Syafi’I mengharamkannya, demikian pula Imam Abu Hanifah dan Imam Ahmad, sedangkan Imam Malik berpendapat halal”

- b. Pendapat dalam kitab “Al-Iqna”, Maktabah Syamilah, Juz : 2, Hal: 236, sbb:

وَلَا تَحِلُّ الْحَشْرَاتُ وَهِيَ صِغَارُ ذَوَابِّ الْأَرْضِ كَخَنْفَسَاءٍ وَذُودٍ، وَلَا مِضًّا تُؤَلَّدُ مِنْ مَّا كُنْهَلٍ وَغَيْرِهِ.

“Tidak halal binatang kecil bumi (al-hasyarat) seperti kumbang, ulat dan binatang yang lahir di dalam makanan dan lainnya”

- c. Pendapat Ibnu Qudāmah dalam kitab” As-Syarh Al-Kabir”, Maktabah Syamilah, Juz 11, hal. 73, sbb:

...فَعَلَىٰ هَذَا مِنَ الْمُسْتَحْبَثَاتِ الْحَشْرَاتُ وَالذِّبْدَانُ وَالْجُفْلَانُ وَبَنَاتُ وَرْدَانَ وَالْخَنْفَسِ وَالْفَارِ وَالْأَوْزَاعِ وَالْحَرَبَاءِ وَالْعَضَا وَالْحَرَادِينَ وَالْعَقَّارِبِ وَالْحَيَّاتِ وَوَجْهًا قَالَ أَبُو حَنِيفَةَ وَالشَّافِعِيُّ وَرَحَّصَ مَالِكٌ وَأَبْنُ أَبِي لَيْلَى وَالْأَوْزَاعِيُّ فِي ذَلِكَ كُلِّهِ إِلَّا الْأَوْزَاعِ، فَإِنَّ ابْنَ عَبْدِ الْبَرِّ قَالَ هُوَ مُجْمَعٌ عَلَىٰ تَحْرِيمِهِ.

“Serupa dengan masalah ini tentang hukum hewan yang menjijikkan adalah al-hasyarat seperti cacing, kumbang (jenis scarabs), kecoa, kumbang, tikus, tokek, bunglon, ad-’adh, tikus (jenis rattus), kalajengking dan ular, semuanya menurut Imam Abu Hanifah dan Imam as-Syafi’I hukumnya haram. Sedangkan menurut Imam Malik, Ibnu Abu Laila dan al-Auza’I hukumnya boleh, kecuali hewan tokek, karena Ibnu Abdul Bar mengatakan kesepakatan ulama tentang keharamannya”,

3. Pendapat para ulama tentang hukum hewan yang darahnya tidak mengalir, antara lain:

- a. Pendapat Al-Bakri dalam kitab “I’ناه Thalibin”, Maktabah Syamilah, Juz: 1, hal.: 108, sbb:

(قَوْلُهُ كَمَا لِكَ وَأَبِي حَنِيفَةَ) أَيُّ فَإِنَّهُمَا قَائِلَانِ بِطَهَارَةِ مَا لَا نَفْسَ لَهُ سَائِلَةً، فَالْفَقَّالُ مُوَافِقٌ لَهُمَا.

“Imam Malik dan Imam Abu Hanifah berpendapat sucinya binatang yang darahnya tidak mengalir, Imam al-Qufal sependapat dengan keduanya”

- b. Pendapat Ibnu Qudāmah dalam kitab “*Al-Mughni*”, Maktabah Syamilah, Juz: 3, hal: 238, sbb:

فَصِيلٌ: وَدَمٌ مَا لَا نَفْسَ لَهُ سَائِلَةٌ، كَالْبَقِّ، وَالْبَرَاغِيثِ،
وَالذَّبَابِ، وَنَحْوِهِ، فِيهِ رَوَايَتَانِ، إِحْدَاهُمَا أَنَّهُ طَاهِرٌ. وَمِمَّنْ رَخَّصَ
لَا يَدْمُ الْبَرَاغِيثِ عَطَاءُ وَطَاوُيْنُ وَالْحَسَنُ، وَالشَّعْبِيُّ وَالْحَاكِمُ
وَالْحَبِيبُ بْنُ أَبِي ثَيْبٍ وَحَمَادُ وَالشَّافِعِيُّ وَإِسْحَاقُ، وَلِأَنَّهُ لَوْ كَانَ
مَجَسًّا لِنَجْسِ الْمَاءِ الْبَسِيرِ إِذَا مَاتَ فِيهِ.

“Darah binatang yang darahnya tidak mengalir seperti kutu, lalat dan sejenisnya ada dua pendapat, salah satunya mengatakan suci. Di antara orang yang membolehkan darah kutu adalah al-‘Atha’, Thawus, al-hasan, as-Sya;bi, al-Hakim dan Habib bin Abi Tsabit, Hamad, as-Syafi’I dan Ishaq, dengan alasan jika darahnya Najis maka menjadi Najis air sedikit yang kecampungan bangkainya”.

4. Keterangan LP POM MUI dalam rapat komisi fatwa tanggal 4 Mei 2011 yang menyatakan bahwa serangga *cochineal* yang dijadikan bahan pembuatan pewarna makanan dan minuman tidak mengandung bahaya. Pada bagian tertentu, serangga *cochineal* sejenis dengan belalang. Serangga *cochineal* juga masuk kategori yang darahnya tidak mengalir.
5. Makalah DR. KH. Munif Suratmapura berjudul Pewarna dari *Cochineal* untuk obat-obatan, Kosmetika dan Makanan dalam Kajian Fiqh yang disampaikan dalam rapat komisi fatwa tanggal 4 Mei 2011, yang menyimpulkan halalnya pewarna makanan dari serangga *Cochineal*.
6. Pendapat peserta rapat Komisi Fatwa pada tanggal 3 Maret 2011, 7 April 2011, 14 April 2011, 4 Mei 2011 dan 12 Mei 2011, 6 Juli 2011 serta rapat Pleno Komisi Fatwa tanggal 10 Agustus 2011.

Dengan bertawakkal kepada Allah SWT

Memutuskan

Menetapkan : **HUKUM PEWARNA MAKANAN DAN MINUMAN DARI SERANGGA COCHINEAL**

Pertama : Ketentuan Umum

Dalam fatwa ini, yang dimaksud dengan:

Serangga *cochineal* yaitu serangga yang hidup di atas kaktus dan makan pada kelembaban dan nutrisi tanaman.

Serangga *cochineal* merupakan binatang yang mempunyai banyak persamaan dengan belalang dan darahnya tidak mengalir.

Kedua : Ketentuan Hukum

Pewarna makanan dan minuman yang berasal dari serangga *cochineal* hukumnya halal, sepanjang bermanfaat dan tidak membahayakan.c

Ketiga : Ketentuan penutup

1. Fatwa ini berlaku pada tanggal ditetapkan, dengan ketentuan jika di kemudian hari ternyata membutuhkan

- penyempurnaan, akan diperbaiki dan disempurnakan sebagaimana mestinya.
2. Agar setiap muslim dan pihak-pihak yang memerlukan dapat mengetahuinya, menghimbau semua pihak untuk menyebarluaskan fatwa ini.

2. Latar Belakang Terbitnya Fatwa MUI No. 33 Tahun 2011

Majelis Ulama Indonesia (MUI) adalah lembaga yang mengeluarkan fatwa terkait hukum Islam dan berperan dalam proses pembuatan peraturan yang melibatkan pemerintah. Lahirnya fatwa-fatwa dari MUI sering kali dipicu oleh pertanyaan-pertanyaan yang muncul dari individu atau lembaga dalam masyarakat yang belum dapat dijawab atau diselesaikan secara memadai.¹¹

Majelis Ulama Indonesia (MUI) adalah lembaga swadaya masyarakat yang mewadahi ulama, zuama dan cendekiawan muslim di Indonesia, dengan tugas membimbing, membina dan mengayomi umat Islam dalam berbagai persoalan. Salah satu isu yang dihadapi adalah hukum penggunaan pewarna makanan dan minuman dari serangga *cochineal*. Dengan maraknya penggunaan pewarna ini, timbul perbincangan di masyarakat mengenai kehalalan *karmin* dalam produk-produk yang beredar.¹²

Dalam Al-Qur'an dan hadis, tidak terdapat dalil yang jelas mengenai penggunaan serangga sebagai pewarna makanan dan minuman, karena praktik ini tidak dikenal pada masa lalu. Al-Qur'an hanya menyebutkan bahwa sesuatu yang tidak diharamkan oleh dalil dianggap halal dan sunah Rasūlullāh saw. hanya menyebutkan satu jenis serangga, yaitu belalang.¹³

¹¹Yus Afrida, "Analisis Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 56 Tahun 2016 Tentang Hukum Menggunakan Atribut Keagamaan Non-Muslim." *YUDISIA; Jurnal Pemikiran Hukum dan Hukum Islam* 12, no. 2 (2021): h. 209.

¹²Nevi Ade Lestari, "Tinjauan Hukum Islam Terhadap Jual Beli Produk Makanan dan Minuman yang Mengandung Pewarna *Karmin*" *Skripsi* (Purwokerto: Fak. Syariah, 2024), h. 52.

¹³Reny Sardina, "Penggunaan Serangga Pada Food Coloring Dalam Makanan Dalam Perspektif Hukum Islam" *Skripsi* (Makassar: Prodi Perbandingan Mazhab STIBA Makassar, 2018), h. 42.

Pada 10 Agustus 2011, MUI mengeluarkan Fatwa No. 33 Tahun 2011 mengenai hukum pewarna makanan dan minuman dari serangga *cochineal*.¹⁴ Fatwa ini seperti umumnya fatwa, tidak bersifat mengikat melainkan merupakan jawaban atas pertanyaan tentang persoalan yang belum diatur secara rinci.

Sebelum mengeluarkan fatwa, MUI melakukan kajian mendalam terhadap masalah tersebut, termasuk memeriksa dalil-dalil yang relevan dan menilai kondisi serta maslahat bagi masyarakat sesuai dengan pedoman penetapan fatwa. Dengan demikian, fatwa tentang hukum pewarna makanan dan minuman dari serangga *cochineal* didasarkan pada pertimbangan dan alasan yang matang.

3. Analisis Fatwa MUI No. 33 Tahun 2011

Pembahasan mengenai urgensi fatwa dalam kehidupan umat Islam tidak dapat dipisahkan dari dua sumber hukum utama dalam Islam, yaitu Al-Qur'an dan hadis. Fatwa sebagai hasil dari ijtihad ulama perlu merujuk pada kedua sumber ini. *Istinbāt* atau pengambilan hukum dalam syariat Islam harus mengikuti aturan yang sudah ditetapkan oleh nas yaitu Al-Qur'an dan hadis. Dalam ilmu *uṣul fiqh*, setiap fatwa harus mengacu pada kedua sumber ini. Jika suatu permasalahan tidak ditemukan dalam Al-Qur'an dan hadis, maka perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk melihat apakah ada ijmak (konsensus) dari ulama terdahulu mengenai masalah tersebut. Jika terdapat ijmak, fatwa harus sejalan dengan ijmak dan tidak boleh bertentangan karena ijmak memiliki otoritas yang kuat dan berlaku universal. Jika tidak ada ijmak, fatwa dikeluarkan melalui proses ijtihad dengan menggunakan perangkat ijtihad yang memadai, seperti *qiyās* (analogi) dan dalil-dalil hukum lainnya. Fatwa dan ijtihad merupakan hasil pemikiran ulama yang dinamis dan

¹⁴Majelis Ulama Indonesia, "Fatwa tentang Hukum Pewarna Makanan dan Minuman dari Serangga *Cochineal*" (Jakarta: 2011), h. 6.

patut dipertahankan sepanjang masa, terutama dalam menegakkan ajaran Islam secara murni di era modern.¹⁵

Dalam menetapkan fatwa, selain merujuk kepada Al-Qur'an dan sunah, juga harus mengkaji pendapat imam mazhab terdahulu. Pengkajian ini harus dilakukan secara komprehensif dan seksama. Pendapat yang diambil sebagai fatwa harus berdasarkan dalil yang kuat dan membawa kemaslahatan umat. Proses ini termasuk mempertimbangkan berbagai pendapat dan dalil yang dikemukakan oleh masing-masing imam mazhab. Sebelum fatwa dikeluarkan, fatwa tersebut diuji oleh ahli di bidang yang relevan untuk memberikan penjelasan detail tentang objek yang akan diteliti. Metode ijtihad digunakan untuk memastikan bahwa fatwa yang dikeluarkan memiliki dasar hukum yang benar secara ilmiah dan dapat dipertanggungjawabkan.¹⁶

a. Beberapa unsur dalam penetapan fatwa MUI di antaranya:¹⁷

- 1) Pertimbangan: Menimbang segala hal terkait seperti nama, hukum asal dan keadaan yang ada.
- 2) Mengingat: Menyajikan dalil yang terkait seperti ayat-ayat Al-Qur'an, hadis Nabi saw., perkataan sahabat, kaidah *uṣūliyyah* dan *fiqhiyyah*.
- 3) Memperhatikan: Pendapat para ulama tentang perkara yang akan difatwakan.

b. Dalam penetapan fatwa, MUI mengikuti beberapa ketentuan seperti:

- 1) Ketentuan umum: Sebagai penjelasan.
- 2) Ketentuan hukum: Hasil dan inti dari fatwa.
- 3) Tata cara pelaksanaan: Jika belum ada pedoman atau terjadi perubahan.

¹⁵Rohadi Abdul Fatah, *Analisis Fatwa Keagamaan dalam Fikih Islam* (Jakarta: Bumi Aksara, 2006), h. 108-109.

¹⁶Rohadi Abdul Fatah, *Analisis Fatwa Keagamaan dalam Fikih*. 108-109.

¹⁷Abdul Mutakabbir dan Rukman Abdul Rahman Said, "Dinamisasi Hukum Islam, Analisis Fatwa MUI Pandemi Covid-19", *Palita: Journal of Social Religion Search* 6, no. 2 (2021): h. 185.

4) Rekomendasi: Jika diperlukan

5) Ketentuan penutup.

Fatwa MUI No. 33 Tahun 2011 tentang hukum pewarna makanan dan minuman dari serangga *cochineal* menetapkan bahwa pewarna *karmin* adalah halal sepanjang bermanfaat dan tidak membahayakan. Penetapan ini didasarkan pada dalil-dalil dari Al-Qur'an dan hadis yang relevan, serta kajian mendalam oleh komisi fatwa MUI. Fatwa ini menggambarkan bagaimana fatwa dapat memberikan panduan praktis dan relevan dalam menghadapi perkembangan dan isu-isu baru dalam masyarakat sambil tetap berpegang pada prinsip-prinsip hukum Islam yang telah ada.

c. Di antara dalil-dalil yang menjadi pertimbangan komisi fatwa MUI sebagai berikut.

1) Dalil-dalil dari Al-Qur'an

Dalil yang dijadikan dasar hukum MUI dalam menetapkan fatwa No. 33 Tahun 2011 tentang hukum pewarna makanan dan minuman dari serangga *cochineal* seperti:

a) Q.S. al Baqarah/2: 29, ayat yang mengulas tentang kekuasaan Allah Swt. dalam menciptakan bumi dan seluruh isinya yang dianugerahkan untuk manusia agar dimanfaatkan dan dijaga dengan baik.

هُوَ الَّذِي خَلَقَ لَكُمْ مَّا فِي الْأَرْضِ جَمِيعًا

Terjemahnya:

Dialah Allah, yang menciptakan segala apa yang ada di bumi untukmu.¹⁸

¹⁸Kementerian Agama RI, *Al-Qur'an Hafalan Mudah Al-Hufaz Terjemahan* (Bandung: Cordoba, 2021), h. 5.

Ayat tersebut menegaskan bahwa Allah Swt. adalah pencipta segala sesuatu yang ada di bumi. Segala sesuatu yang diciptakan-Nya adalah untuk kepentingan dan manfaat bagi manusia. Ini menunjukkan kemurahan Allah Swt. yang memberikan segala sesuatu yang ada di bumi untuk dimanfaatkan oleh manusia.

Dalam tafsir al-Sa'dī dijelaskan bahwa Allah Swt. menciptakan semua yang ada di bumi untuk manusia sebagai sebuah kebaikan dan rahmat dari-Nya. Semua yang ada di bumi ini Allah Swt. ciptakan untuk dimanfaatkan, dinikmati dan diambil sebagai sebuah pembelajaran bagi manusia. Dalam ayat ini juga menjelaskan bahwa terdapat bukti bahwa pada dasarnya segala sesuatu itu halal dan suci, karena ayat ini disampaikan dalam konteks pemberian nikmat. Dengan demikian, hal-hal yang buruk dikecualikan sebagai bagian dari kesempurnaan nikmat-Nya. Allah Swt. melarang hamba-Nya dari hal-hal yang buruk sebagai pembersihan bagi hamba-Nya.¹⁹

Ayat tersebut menjelaskan bahwa Allah Swt. menciptakan segala sesuatu di bumi untuk manusia. Ini mencakup segala jenis makhluk termasuk tumbuhan dan hewan seperti serangga. Dalam konteks pewarna makanan dari serangga *cochineal*, ayat ini bisa diartikan bahwa penggunaan serangga sebagai sumber pewarna makanan adalah bagian dari rahmat Allah Swt. yang menciptakan berbagai makhluk untuk dimanfaatkan oleh manusia, selama tidak ada larangan eksplisit atau jelas dalam syariat.

- b) Q.S. al-An'ām/6: 145. ayat yang menjelaskan tentang makanan yang haram dimakan dalam Islam.

قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا أُهْلًا لِّغَيْرِ اللَّهِ بِهِ

¹⁹Abd al-Rahman ibn Nāṣir ibn 'Abdullāh al-Sa'dī, *Taisīr al-Karīm al-Rahman fī Taḥsīn Kalām al-Mannān* (Cet. I; Lebanon: Muassasah al-Risālah, 1420 H/2000 M), h. 48.

Terjemahnya:

Katakanlah, “Tidak kudapati di dalam apa yang diwahyukan kepadaku, sesuatu yang diharamkan memakannya bagi yang ingin memakannya, kecuali (daging) hewan yang mati (bangkai), darah yang mengalir, daging babi, karena semua itu kotor atau hewan yang disembelih bukan atas (nama) Allah. Tetapi barang siapa terpaksa bukan karena menginginkan dan tidak melebihi (batas darurat) maka sungguh, Tuhanmu Maha Pengampun, Maha Penyayang.”²⁰

Ayat ini memberikan penjelasan tentang jenis-jenis makanan yang diharamkan dalam Islam seperti bangkai, darah yang mengalir, daging babi dan hewan yang disembelih atas nama selain Allah Swt. Dalam pembahasan mengenai pewarna dari serangga *cochineal*, serangga tersebut tidak termasuk dalam kategori makanan yang diharamkan sebagaimana disebutkan dalam ayat ini. Maka pewarna yang berasal dari serangga *cochineal* tidak diharamkan selama proses penggunaannya tidak melibatkan unsur yang diharamkan.

- c) Q.S. al-A’rāf/7: 157, ayat yang membahas tentang cara hidup bahagia di dunia dan di akhirat salah satunya dengan selalu melakukan perbuatan baik dan menjauhi perbuatan yang buruk, karena apa yang sejatinya baik itu dihalalkan untuk dilakukan sedangkan segala yang buruk itu haram untuk dilakukan.

وَجِلِّئِلُ هُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحْرِمُ عَلَيْهِمُ الْحَبَائِثَ

Terjemahnya:

Dan yang menghalalkan segala yang baik bagi mereka dan mengharamkan segala yang buruk bagi mereka.²¹

Ayat ini menyebutkan bahwa Rasūlullāh saw. menghalalkan segala yang baik (*tayyibāt*). Hal ini mencakup makanan, minuman dan segala bentuk aktivitas yang mendatangkan kebaikan dan manfaat. Sesuatu yang baik itu adalah segala segala sesuatu yang memberikan manfaat kepada tubuh dan jiwa manusia serta tidak mendatangkan bahaya atau kerusakan. Sebaliknya, Rasūlullāh saw.

²⁰Kementerian Agama RI, *Al-Qur’an Hafalan Mudah Al-Hufaz Terjemah*, h. 147.

²¹Kementerian Agama RI, *Al-Qur’an Hafalan Mudah Al-Hufaz Terjemah*, h. 170.

mengharamkan segala yang buruk (*khabā'is*). Hal-hal buruk itu mencakup segala sesuatu yang memberikan dampak negatif terhadap tubuh, akal dan moral manusia. Ini termasuk makanan yang tidak sehat, minuman memabukkan dan perilaku yang merusak serta berdosa.

Pewarna makanan dari serangga *cochineal* juga dikategorikan dalam hal ini. Jika pewarna tersebut dianggap baik (*tayyib*) dan tidak membahayakan kesehatan atau melanggar prinsip-prinsip syariah lainnya, maka penggunaannya diperbolehkan. Namun, jika dianggap buruk (*khabā'is*) atau tidak sesuai dengan prinsip kebersihan dan kesehatan maka bisa jadi penggunaannya diharamkan.

Berdasarkan analisis dalil-dalil Al-Qur'an di atas, maka penggunaan pewarna makanan dan minuman dari serangga *cochineal* tidak diharamkan secara tegas. Fatwa MUI No. 33 Tahun 2011 mendasarkan pandangannya pada pemahaman bahwa serangga tidak termasuk dalam kategori makanan yang diharamkan oleh syariat selama penggunaannya tidak melibatkan unsur yang diharamkan dan tidak membahayakan kesehatan. Perspektif hukum Islam menekankan pentingnya memastikan bahwa segala sesuatu yang dikonsumsi adalah *tayyib* dan tidak *khabā'is*.

2) Hadis-hadis Rasūlullāh saw.

Hadis yang dijadikan dalil oleh MUI dalam fatwa No.33 Tahun 2011 yaitu:

a) Hadis dari Salmān al-Fārisi ra.

عَنْ سَلْمَانَ الْفَارِسِيِّ قَالَ: سُئِلَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ عَنِ السَّمْنِ وَالْجُبْنِ وَالْفِرَاءِ فَقَالَ: الْحَلَالُ مَا أَحَلَّ اللَّهُ فِي كِتَابِهِ وَالْحَرَامُ مَا حَرَّمَ اللَّهُ فِي كِتَابِهِ وَمَا سَكَتَ عَنْهُ فَهُوَ مِمَّا عَفَا عَنْهُ (رَوَاهُ ابْنُ مَاجَةَ)²²

Artinya:

²²Muhammad ibn Yazid ibn Ibnu Mājah al-Quzwaini, *Sunan Ibnu Mājah*, Juz 4 (t.t.p.: Dār Ihyā' al-Kutub al-'Arabiyah, 1431 H/2010 M), h. 1117.

Salman al-Farisi berkata: Rasūlullāh SAW ditanya tentang margarin, keju dan bulu, beliau bersabda: halal adalah apa yang dihalalkan Allah dalam kitab-Nya, haram adalah apa yang diharamkan-Nya dalam kitab-Nya, sedang yang tidak disebut dalam keduanya maka dibolehkan. (HR. Ibnu Mājah)

Hadis tersebut menjelaskan bahwa sesuatu yang halal adalah apa yang Allah Swt. halalkan dalam kitab-Nya, dan haram adalah apa yang Allah Swt. haramkan dalam kitab-Nya. Ini menegaskan bahwa segala yang halal dan haram dalam Islam ditentukan oleh aturan Allah Swt.

b) Hadis dari Ibnu ‘Abbās ra.

حَدَّثَنَا مُحَمَّدُ بْنُ يَحْيَى قَالَ: حَدَّثَنَا عَبْدُ الرَّزَّاقِ قَالَ: أَنْبَأَنَا مَعْمَرٌ، عَنْ جَابِرِ الْجُعْفِيِّ، عَنْ عِكْرِمَةَ
عَنْ ابْنِ عَبَّاسٍ قَالَ: قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: لَا ضَرَرَ وَلَا ضِرَارًا (رواه ابنُ ماجه)²³
Artinya:

Diriwayatkan dari Ibnu ‘Abbās ra., ia berkata: Rasūlullāh saw. bersabda: Tidak boleh membahayakan/merugikan orang lain dan tidak boleh (pula) membalas bahaya (kerugian yang ditimbulkan oleh orang lain) dengan bahaya (perbuatan yang merugikannya). (HR. Ibnu Mājah)

Prinsip *Laa ḍarar wa lā ḍirār* (tidak membahayakan diri sendiri dan orang lain) menunjukkan bahwa dalam hukum Islam tidak diperbolehkan menggunakan bahan-bahan yang membahayakan kesehatan manusia, kecuali dalam keadaan darurat atau kebutuhan yang mendesak.

c) Hadis dari ‘Abdullāh Ibnu ‘Umar ra.

حَدَّثَنَا سُرَيْجٌ، حَدَّثَنَا عَبْدُ الرَّحْمَنِ بْنُ زَيْدِ بْنِ أَسْلَمَ، عَنِ ابْنِ عُمَرَ، قَالَ: قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ
وَسَلَّمَ: أَحَلَّتْ لَنَا مَيْتَتَانِ وَدَمَانِ، فَأَمَّا الْمَيْتَتَانِ: فَالْحَوْثُ وَالْجُرَادُ، وَأَمَّا الدَّمَانِ: فَالْكَبِدُ وَالطِّحَالُ (رواه
أحمد)²⁴

Artinya:

Dari Abdullah ibnu ‘Umar ra., ia berkata: Rasūlullāh saw. bersabda: dihalalkan bagi orang muslim dua bangkai dan dua darah; sedang dua bangkai ialah ikan dan belalang, sedang dua darah ialah hati dan limpa. (HR. Ahmad)

²³Muhammad ibn Yazid ibn Ibnu Mājah al-Quzwaini, *Sunan Ibnu Mājah*, Juz 2 (t.t.p.: Dār Ihyā’ al-Kutub al-‘Arabiyyah, 1431 H/2010 M), h. 784.

²⁴Aḥmad ibn Muhammad ibn Hanbal ibn Hilāl ibn Asad al-Syaibānī, *Musnad al-Imām Ahmad ibn Hanbal*, Juz 10 (Cet. I; t.t.p.: Muassasah al-Risālah, 1421 H/2001 M), h. 15-16.

Hadis ini menyebutkan bahwa dua jenis bangkai yang diharamkan adalah ikan dan belalang serta dua jenis darah yang diharamkan adalah hati dan limpa. Ini menunjukkan bahwa serangga seperti belalang diharamkan untuk dikonsumsi dan dengan analogi, serangga *cochineal* yang digunakan sebagai pewarna juga dapat dianggap halal.

d) Hadis dari Milqām ibn Talibbi

حَدَّثَنَا مُوسَى بْنُ إِسْمَاعِيلَ، حَدَّثَنَا غَالِبُ بْنُ حَجْرَةَ، حَدَّثَنِي مِلْقَامُ بْنُ التَّلْبِ، عَنْ أَبِيهِ، قَالَ: صَحِبْتُ النَّبِيَّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ فَلَمْ أَسْمَعْ لِحَشْرَةِ الْأَرْضِ تَحْرِيماً (رواه أبو داود)²⁵

Artinya:

Dari Milqām bin Talibbi, dari ayahnya, ia berkata: saya menemani Nabi saw. dan tidak mendengar darinya tentang haramnya hewan kecil bumi. (HR. Abū Dāwud)

Hadis ini menyatakan bahwa Rasūlullāh saw. tidak melarang serangga tanah. Ini menunjukkan bahwa tidak ada larangan eksplisit terhadap penggunaan serangga yang mendukung pendapat bahwa serangga *cochineal* boleh digunakan.

e) Hadis dari Abū Hurairah ra.

حَدَّثَنَا حَالِدُ بْنُ مَخْلَدٍ، حَدَّثَنَا سُلَيْمَانُ بْنُ بِلَالٍ قَالَ: حَدَّثَنِي عْتَبَةُ بْنُ مَسْلَمٍ قَالَ: أَخْبَرَنِي عُبَيْدُ بْنُ حَنِينٍ قَالَ: سَمِعْتُ أَبَا هُرَيْرَةَ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُ يَقُولُ: قَالَ النَّبِيُّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: (إِذَا وَقَعَ الذُّبَابُ فِي شَرَابٍ أَحَدِكُمْ، فَلْيَغْمِسْهُ، ثُمَّ لِيَنْزِعْهُ فَإِنَّ فِي إِحْدَى جَنَاحَيْهِ دَاءٌ وَالْآخَرَى شِفَاءٌ) (أَخْرَجَهُ الْبُخَارِيُّ)²⁶

Artinya:

Dari Abū Hurairah ra., Rasūlullāh SAW bersabda: jika lalat jatuh di minuman kalian maka masukkan sekalian, kemudian angkat (dan buanglah), karena di salah satu sayapnya ada penyakit dan di sayap lainnya ada obat. (HR. Bukhārī)

Hadis ini menunjukkan bahwa serangga seperti lalat yang jatuh ke dalam minuman tidak dianggap najis dan masih bisa dikonsumsi. memiliki sifat yang bisa

²⁵Sulaimān ibn al-Asy'as ibn Ishāq ibn Basyīr ibn Syidād ibn 'Amr al-Azdī al-Sijistānī, *Sunan Abī Dāwud*, Juz 3 (Beirūt: Al-Maktabah al-'Ashriyyah, 1431 H/2010 M), h. 354.

²⁶Muhammad ibn Ismā'īl ibn Ibrāhīm ibn al-Mugīrah ibn Bardizbah al-Ju'fī al-Bukhārī, *Ṣaḥīḥ al-Bukhārī*, Juz 4 (Cet. I; Beirūt: Dār Tūq al-Najāh, 1422 H/2001 M), h.130 .

bermanfaat, sehingga serangga tidak selalu dianggap sebagai sesuatu yang najis dan berbahaya. Dengan demikian, penggunaan serangga *cochineal* untuk pewarna makanan dapat dianggap tidak bertentangan dengan prinsip-prinsip syariah.

Berdasarkan hadis-hadis di atas, dapat disimpulkan bahwa penggunaan pewarna dari serangga *cochineal* dalam makanan dan minuman diperbolehkan dalam perspektif hukum Islam dengan beberapa pertimbangan seperti tidak adanya dalil yang secara jelas mengharamkan serangga seperti serangga *cochineal*, beberapa hadis juga menunjukkan bahwa serangga tidak dianggap najis dan beberapa bahkan dihalalkan untuk dikonsumsi. Dengan demikian, fatwa MUI No. 33 Tahun 2011 memperbolehkan penggunaan pewarna dari serangga *cochineal* dalam Islam karena tidak ada dalil larangan yang jelas serta penggunaannya yang bermanfaat dan sesuai dengan prinsip hukum Islam yang berlaku.

3) Kaidah *Fiqhiyyah*

Kaidah *fiqhiyyah* yang digunakan oleh MUI dalam menetapkan fatwa No. 33 Tahun 2011, sebagai berikut.

a) Kaidah Pertama

الأصلُ في المنافع الإباحة²⁷

Artinya:

Hukum asal sesuatu yang bermanfaat adalah boleh atau mubah.

Kaidah ini menegaskan bahwa segala sesuatu dianggap halal kecuali ada dalil yang jelas yang mengharamkannya. Dalam pembahasan mengenai pewarna makanan dan minuman dari serangga *cochineal*, tidak ada dalil yang secara tegas mengharamkannya dalam sumber-sumber hukum Islam seperti Al-Qur'an, hadis, ijmak dan *qiyās*. Penggunaan serangga *cochineal* sebagai pewarna makanan dan

²⁷Abū Bakar ibn Muhammad ibn Abd Mu'min al-Hiṣnī, *Al-Qawā'id*, Juz 3 (Cet. I; Riyāḍ: Maktabah al-Rusyd, 1418 H/1997 M), h. 478.

minuman dianggap memberikan manfaat dalam hal memberikan warna alami yang stabil dan tidak berbahaya bagi kesehatan manusia. Manfaat ini sesuai dengan prinsip dalam Islam bahwa segala sesuatu yang memberikan manfaat dan tidak membahayakan diperbolehkan.

b) Kaidah Kedua

الأَصْلُ فِي الْأَشْيَاءِ النَّافِعَةُ الْإِبَاحَةُ، وَ فِي الْأَشْيَاءِ الضَّارَّةِ الْحُرْمَةُ²⁸

Artinya:

Hukum asal sesuatu yang bermanfaat adalah boleh dan hukum asal sesuatu yang berbahaya adalah haram.

Kaidah ini menegaskan bahwa segala sesuatu yang bermanfaat pada dasarnya adalah halal, sementara segala sesuatu yang berbahaya adalah haram. Adapun pewarna dari serangga *cochineal* dianggap memberikan manfaat tanpa menyebabkan bahaya yang signifikan bagi kesehatan manusia. Hal ini berarti pewarna ini masuk dalam kategori yang bermanfaat dan oleh karena itu dianggap halal. Jika pewarna dari serangga *cochineal* terbukti berbahaya bagi Kesehatan, maka penggunaannya dianggap haram. Namun, jika penelitian ilmiah menunjukkan bahwa pewarna ini aman digunakan maka penggunaannya diperbolehkan.

c) Kaidah Ketiga

الأَصْلُ فِي الْأَشْيَاءِ الْإِبَاحَةُ؛ مَا لَمْ يُقَمْ دَلِيلٌ مُعْتَبَرٌ عَلَى الْحُرْمَةِ²⁹

Artinya:

Hukum asal mengenai sesuatu adalah boleh selama tidak ada dalil muktabar yang mengharamkannya.

Kaidah ini memperkuat bahwa segala sesuatu pada dasarnya halal kecuali ada dalil yang mengharamkannya. Pewarna dari serangga *cochineal* dianggap halal karena tidak ada dalil jelas yang mengharamkannya.

²⁸Majmū'ah min al-Muallifin, *Mausū'ah al-Fiqh al-Islāmī*, Juz I (Al-Qāhirah: Wizārah al-Awqaf wa al-Syu'ūn al-Islāmiyyah, 1418 H/1997 M), 168.

²⁹Majmū'ah min al-Muallifin, *Mausū'ah Ṣanā'ah al-Ḥalāl*, Juz 3 (Cet. I; Kuwait: Idārah al-Iqtā', 1441 H/2020 M), h. 130.

Pewarna dari serangga *cochineal* termasuk dalam kategori *tayyib* karena memberikan manfaat estetika dan dianggap tidak membahayakan. Prinsip-prinsip ini mencerminkan sifat rahmat dan kemudahan dalam syariat Islam yang bertujuan untuk memberikan kemudahan bagi umat Islam dalam menjalani kehidupan sehari-hari tanpa mengabaikan prinsip-prinsip kesehatan dan keamanan. Secara umum, fatwa ini menunjukkan bahwa dalam Islam, segala sesuatu yang memberikan manfaat dan tidak berbahaya pada dasarnya adalah halal. Sementara segala sesuatu yang berbahaya adalah haram. Prinsip ini memberikan panduan yang jelas dalam menentukan penghalalan dan pengharaman suatu produk.

4) Pendapat Ulama

Pendapat ulama yang dijadikan dasar oleh MUI dalam menetapkan fatwa untuk mengetahui hukum pewarna makanan dan minuman dari serangga *cochineal*.

a) Pendapat para ulama mengenai definisi *al-hasyarāt*, antara lain:

(1) Pendapat Imam Al-Nawawī dalam kitab *Al-Majmu' Syarh al-Muhazzab*.

(وَأَمَّا) الْحَشْرَاتُ فَبِفَتْحِ الْحَاءِ وَالشَّيْنِ وَهِيَ هَوَامُّ الْأَرْضِ وَصِغَارُ دَوَائِبِهَا³⁰

Artinya:

Al-hasyarāt adalah kutu/serangga dan hewan kecil di bumi.

Imam al-Nawawī mendefinisikan *al-hasyarāt* sebagai serangga dan hewan kecil yang hidup di bumi. Ini mencakup berbagai jenis serangga, termasuk *cochineal*.

(2) Pendapat Imam Zakariyyā al-Anṣārī dalam kitab *Tuhfah al-Ṭullāb*.

كَحَشْرَاتٍ وَهِيَ صِغَارُ دَوَابِّ الْأَرْضِ كَحُنْفَسَاءٍ وَدُودٍ وَكُدْرَةٍ وَطَاوُسٍ وَدُبَابٍ وَمَا تُؤَلِّدُ مِنْ مَأْكُولٍ
وَعَيْرِهِ³¹

Artinya:

³⁰Muḥyi al-Dīn ibn Syaraf al-Nawawī, *Al-Majmū' Syarh al-Muhazzab*, (Cet. I; Al-Qāhirah: Idārah al-Ṭabā'ah al-Muniriyyah, 1431 H/2010 M), h. 13.

³¹Zakariyyā ibn Muhammad al-Anṣārī, *Tuhfah al-Ṭullāb bi Syarhi Matni Tahrīri Tanqīh al-Labābi fī Fiqh al-Imām al-Syāfi'ī*, (Cet. I; Beirut: Dar al-kutub al-'Ilmiyyah, 1418 H/1997 M), h. 274.

Seperti *hasyarāt* yaitu hewan kecil tanah seperti kumbang, ulat, tawus, lalat dan uget-uget (sindat) yang ada di buah dan lainnya.

b) Pendapat para ulama tentang hukum mengonsumsi *al- hasyarāt*, antara lain:

(1) Pendapat Imam al-Nawawī dalam kitab *Al-Majmu' Syarh Al-Muhazzab*.

وَلَا يَحِلُّ أَكْلُ حَشْرَاتِ الْأَرْضِ كَالْحَيَّاتِ وَالْعَقَّارِبِ وَالْفَأْرِ وَالْحَنَافِسِ وَالْعِظَاءِ وَالصَّرَصِرِ وَالْعِنَاكِبِ وَالْوَزَغِ
وَسَامِ أْبْرَصَ وَالْجُعْلَانَ وَالِدَّيْدَانَ، وَبَنَاتِ وَرْدَانَ وَحَمَارِ قُبَانَ لِقَوْلِهِ عَزَّ وَجَلَّ: وَيُحْرِمُ عَلَيْهِمُ الْحَبَائِثُ³²

Artinya:

Tidak halal memakan hewan kecil di bumi seperti ular, kalajengking, tikus kumbang, hewan lembut, kecoa, laba-laba, tokek, cacing, orang-orang, karena firman-Nya Swt. dan diharamkan kepada kalian *al-khabāīs*.

(فرع) فِي مَذَاهِبِ الْعُلَمَاءِ فِي حَشْرَاتِ الْأَرْضِ كَالْحَيَّاتِ وَالْعَقَّارِبِ وَالْجُعْلَانَ وَبَنَاتِ وَرْدَانَ وَالْفَأْرِ
وَنَحْوَهَا. مَذْهَبُنَا أَنَّهُمَا حَرَامٌ وَبِهِ قَالَ أَبُو حَنِيفَةَ وَأَحْمَدُ وَدَاوُدُ وَقَالَ مَالِكٌ حَلَالٌ³³

Artinya:

Pendapat ulama mazhab tentang hewan kecil bumi seperti ular, kalajengking, kecoa, tikus dan sejenisnya. Mazhab Syafi'i mengharamkannya, demikian pula Imam Abu Hanifah dan Imam Ahmad, sedangkan Imam Malik berpendapat halal.

(2) Pendapat dalam kitab *Al-Iqna'*

وَلَا تَحِلُّ الْحَشْرَاتُ وَهِيَ صِعَارٌ دَوَابِّ الْأَرْضِ كَحُنْفَسَاءِ وَدُودٍ، وَلَا مَضًا تُؤَلَّدُ مِنْ مَا كُوِلَ وَغَيْرِهِ³⁴

Artinya:

Tidak halal hewan kecil bumi (*al-hasyarāt*) seperti kumbang, ulat dan hewan yang lahir di dalam makanan dan lainnya.

(3) Pendapat Ibnu Qudāmah dalam kitab *Al-Syarh al-Kabir*.

³²Muḥyi al-Dīn ibn Syaraf al-Nawawī, *Al-Majmū' Syarh al-Muhazzab*, h. 13.

³³Muḥyi al-Dīn ibn Syaraf al-Nawawī, *Al-Majmū' Syarh al-Muhazzab*, h. 16.

³⁴Syams al-Dīn Muḥammad ibn Aḥmad al-Syirbīnī al-Syāfi'ī, *Al-Iqnā' fī Ḥalli Alfāz Abī Syujā'*, Juz 2 (Beirut: Dār al-Fikri, 1431 H/2010 M), h. 236.

فَعَلَىٰ هَذَا مِنَ الْمُسْتَحَبَّاتِ الْحَشْرَاتُ وَالذِّبْدَانُ وَالْجُعْلَانُ وَبَنَاتُ وَرْدَانَ وَالْحَنَافِسِ وَالْقَارِ وَالْأَوْزَاعِ وَالْحَرَبَاءِ وَالْعَصَا وَالْجَرَادِينَ وَالْعَقَّارِبَ وَالْحَيَاتِ وَ وَهَذَا قَالَ أَبُو حَنِيفَةَ وَالشَّافِعِي وَرَخَّصَ مَالِكٌ وَابْنُ أَبِي لَيْلَى وَالْأَوْزَاعِيُّ فِي ذَلِكَ كُلِّهِ إِلَّا الْأَوْزَاعِ، فَإِنَّ ابْنَ عَبْدِ الْبَرِّ قَالَ هُوَ مُجْمَعٌ عَلَىٰ تَحْرِيمِهِ³⁵

Artinya:

Serupa dengan masalah ini tentang hukum hewan yang menjijikkan adalah *al-hasyarāt* seperti cacing, kumbang (jenis scarabs), kecoa, kumbang, tikus, tokek, bunglon, ad-‘adh, tikus (jenis rattus), kalajengking dan ular, semuanya menurut imām Abū Hanīfah dan imām al-Syāfi’ī hukumnya haram. Sedangkan menurut imām Mālik, Ibnu Abū Laila dan al-Auzā’ī hukumnya boleh, kecuali hewan tokek, karena Ibnu Abdul Bar mengatakan kesepakatan ulama tentang keharamannya.

Ibnu Qudāmah mengemukakan bahwa hewan yang menjijikkan seperti *al-hasyarāt* (cacing, kumbang, kecoa, tikus, tokek, kalajengking dan ular) dianggap haram oleh Imam Abu Hanīfah dan Imam al-Syāfi’ī, tetapi Imam Mālik membolehkan kecuali tokek.

Mayoritas ulama mengharamkan serangga untuk dikonsumsi secara langsung karena dianggap sebagai *al-khabāīs* (sesuatu yang buruk dan menjijikkan). Namun, penggunaan serangga sebagai pewarna makanan adalah pembahasan yang berbeda dengan konsumsi langsung. Penggunaan pewarna dari serangga *cochineal* tidak berarti memakan serangga itu sendiri, akan tetapi hanya menggunakan ekstraknya untuk memberikan warna pada makanan dan minuman.

Maka, pendapat ulama tentang haramnya mengonsumsi serangga secara langsung tidak serta merta berlaku untuk penggunaannya sebagai pewarna makanan karena konteks dan tujuannya yang berbeda.

c) Pendapat para ulama tentang hukum hewan yang darahnya tidak mengalir, antara lain:

(1) Pendapat Imam al-Bakri dalam kitab *I’ānah al-Tālibīn*.

³⁵Abdullāh bin Ahmad bin Muḥammad bin Qudāmah al-Maqdisī, *Al-Syarḥ al-Kabīr ‘alā Matni al-Muqni’*, Juz 11 (Beirut: Dār al-Kitāb al-‘Arabiyyah li al-Nasyri wa al-Tauzī’, 1431 H/2010 M), h. 73.

قَوْلُهُ كَمَا لِكَ وَأَبِي حَنِيفَةَ) أَي فَيَاكُمَا قَائِلَانِ بِطَهَارَةِ مَا لَا نَفْسَ لَهُ سَائِلَةٌ، فَالْقَوْلُ مُوَافِقٌ لَهُمَا³⁶

Artinya:

Imam Malik dan Imam Abu Hanifah berpendapat sucinya hewan yang darahnya tidak mengalir, Imam al-Qaffāl sependapat dengan keduanya.

(2) Pendapat Ibnu Qudāmah dalam kitab *Al-Mugnī*.

فَصَلِّ: وَدَمٌ مَا لَا نَفْسَ لَهُ سَائِلَةٌ، كَالْبَقِ، وَالْبِرَاعِثِ، وَالذُّبَابِ، وَنَحْوِهِ، فِيهِ رَوَايَتَانِ، إِحْدَهُمَا أَنَّهُ طَاهِرٌ. وَمَنْ رَحَّصَ لِإِي دَمِ الْبِرَاعِثِ عَطَاعَ وَطَاوُسٍ وَالْحَسَنِ، وَالشَّعْبِيِّ وَالْحَاكِمِ وَالْحَبِيبِ بْنِ أَبِي ثَيْبٍ وَحَمَّادٍ وَالشَّافِعِيِّ وَإِسْحَاقَ، وَلِأَنَّهُ لَوْ كَانَ نَجَسًا لِنَجَسِ الْمَاءِ الْبَسِيرِ إِذَا مَاتَ فِيهِ³⁷

Artinya:

Darah hewan yang darahnya tidak mengalir seperti kutu, lalat dan sejenisnya ada dua pendapat, salah satunya mengatakan suci. Di antara orang yang membolehkan darah kutu adalah al-‘Aṭā’, Ṭāwūs, al-Hasan, al-Sya’bī, al-Hākim dan Habib ibn Abi Tsabit, Hammād, al-Syāfi’ī dan Ishāq, dengan alasan jika darahnya najis maka menjadi najis air sedikit yang kecampungan bangkainya.

Pendapat ulama seperti Imam Mālik dan Imam Abū Hanīfah yang menyatakan sucinya hewan yang darahnya tidak mengalir mendukung kebolehan penggunaan pewarna dari serangga *cochineal*, karena pewarna tersebut berasal dari hewan yang darahnya tidak mengalir dan tidak dianggap najis. Ini memberikan dasar yang kuat bagi fatwa yang membolehkan penggunaan pewarna *cochineal* dalam perspektif hukum Islam.

5) Keterangan LPPOM MUI (Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia)

Keterangan LPPOM MUI dalam rapat komisi fatwa tanggal 4 Mei 2011 menyebutkan bahwa serangga *cochineal* yang digunakan sebagai bahan pembuatan pewarna makanan dan minuman, tidak mengandung bahaya. Selain itu, dalam konteks hukum Islam, serangga *cochineal* sejenis dengan belalang. Dan serangga

³⁶Abū Bakar ‘Usmān ibn Muhammad Syaṭā al-Dimyāṭī al-Syāfi’ī, *I’ānah al-Ṭalibīn ‘alā Halli Alfāzi Fath al-Mu’īn*, (Cet. I; t.t.p.: Dar al-Fikr li al-Ṭabā’ah wa al-Nasyr wa al-Taurī’, 1418 H/1997 M), h. 108.

³⁷‘Abdullāh bin Ahmad bin Muḥammad bin Qudāmah al-Maqdisī, *Al-Mugnī*, Juz 6 (Cet. III; Riyād: Dār ‘Ālim al-Kutub li al-Ṭabā’ah wa al-Nasyri wa al-Tauzī’, 1417 H/1997 M), h. 484.

cochineal termasuk dalam kategori serangga yang darahnya tidak mengalir sehingga dianggap halal untuk dikonsumsi. Fatwa MUI memperhatikan kesamaan *cochineal* dengan belalang dalam hal status hukum Islam. Belalang disebutkan dalam hadis sebagai makanan yang diperbolehkan, sehingga memberikan dasar untuk menganggap *cochineal* juga halal. Serangga dengan darah yang tidak mengalir dianggap halal karena tidak termasuk dalam kategori yang diharamkan dalam Islam. Keterangan ini merupakan bagian dari penilaian mendalam yang dilakukan oleh MUI dan LPPOM MUI untuk menentukan status halal dari produk yang mengandung pewarna *cochineal*.

MUI telah menetapkan bahwa pewarna makanan dan minuman dari serangga *cochineal* halal untuk digunakan, sepanjang tidak membahayakan dan tidak mengandung bahan berbahaya. MUI melakukan kajian yang intensif dengan menghadirkan ahli dari Institut Pertanian Bogor (IPB) dan menegaskan bahwa serangga *cochineal* halal dan boleh digunakan sebagai pewarna makanan, obat-obatan, kosmetik dan lain-lain.³⁸

Majelis Ulama Indonesia (MUI) menggunakan beberapa dalil dan pertimbangan dalam menetapkan status halal dari pewarna makanan yang berasal dari serangga *cochineal*. Adapun dalil-dalil yang digunakan dari Al-Qur'an, hadis dan beberapa pendapat dari para ahli fikih beserta imam mazhab bertujuan sebagai pelengkap jawaban dari fatwa tersebut. Majelis Ulama Indonesia menyamakan serangga *cochineal* dengan belalang karena persamaan yang dimiliki oleh keduanya. Maka serangga *cochineal* ini bukan termasuk *al-khabā'is* atau hewan yang najis dan menjijikkan, sehingga tidak ada kelayakan untuk dikonsumsi. Keputusan dari fatwa MUI juga dikuatkan dengan pengecekan di laboratorium

³⁸MUI Digital", *Situs Resmi Majelis Ulama Indonesia*, <https://mui.or.id/baca/mui/mui-pewarna-makanan-dari-serangga-cochineal-halal-perbedaan-ijtihad-adalah-hal-wajar> (27 Juni 2024).

LPPOM MUI dan juga dikuatkan oleh adanya SJPH (Sistem Jaminan Produk Halal) sehingga MUI dapat mengeluarkan sertifikat produk halal untuk pewarna *karmin* yang memanfaatkan serangga *cochineal* ini.

Dalam penetapan fatwa mengenai penggunaan pewarna *cochineal*, MUI melalui proses yang panjang dan menyeluruh dengan melibatkan berbagai metode, termasuk metode *istinbāt*. Berikut adalah perincian tentang bagaimana metode yang digunakan dalam fatwa tersebut adalah metode *istinbāt* digunakan dalam proses fatwa tersebut. MUI melakukan kajian mendalam terhadap masalah yang timbul terkait dengan penggunaan pewarna *cochineal*. Ini mencakup pengumpulan data, analisis data dan evaluasi dari berbagai sudut pandang. Rumusan masalah dibuat dengan mempertimbangkan semua aspek yang relevan dari penggunaan pewarna *cochineal*, termasuk kesehatan, keselamatan dan kesesuaiannya dengan prinsip-prinsip syariat.

Dalam proses fatwa ini, MUI menggunakan metode *qiyās* sebagai bagian dari *istinbāt*. *Qiyās* menurut istilah *uṣul fiqh* adalah menggabungkan suatu kejadian yang tidak ada nas yang menjelaskan hukumnya dengan kejadian yang terdapat nas yang menjelaskan hukumnya dalam hukum yang terdapat dalam nas tersebut karena kesamaan kedua kejadian tersebut dalam *illat* atau sebab hukumnya. Jika ada nas yang menunjukkan hukum suatu kejadian dan diketahui sebab hukum tersebut melalui salah satu cara yang dapat digunakan untuk mengetahui sebab hukum, kemudian ditemukan kejadian lain yang sama dengan kejadian yang ada dalam nas dalam hal *illat* hukumnya, maka kejadian tersebut disamakan dengan kejadian yang ada dalam nas dalam hukumnya berdasarkan kesamaan *illat* keduanya, karena hukum itu ada dimana ada *illatnya*.³⁹

³⁹Abd. al-Wahhāb al-Khallāf, *‘Ilmu Uṣūl al-Fiqh* (Cet. VIII; Al-Qāhirah: Maktabah al-Da’wah, 1361 H/1942 M).

Dalam hal ini, MUI membandingkan *cochineal* dengan belalang, yang secara jelas diizinkan dalam hadis sebagai makanan halal. Karena belalang adalah satu-satunya jenis serangga yang secara langsung disebutkan dalam hadis sebagai halal, maka *cochineal* yang memiliki beberapa kesamaan dengan belalang diperiksa untuk melihat apakah ia dapat diterima secara analogi dalam konteks yang sama. Kemudian, dilakukan pengecekan laboratorium untuk memastikan bahan pewarna yang dihasilkan dari *cochineal* aman untuk dikonsumsi. Seorang yang ahli di bidang tersebut juga diundang untuk memberikan penilaian mengenai keamanan dan kehalalan produk, semua informasi dan pendapat dari berbagai sumber dipertimbangkan secara seksama untuk memastikan fatwa yang dihasilkan komprehensif dan valid. Setelah seluruh proses kajian dan evaluasi dilakukan, MUI mengeluarkan fatwa yang menyatakan bahan pewarna *cochineal* adalah halal, berdasarkan argumen *qiyās* dan pertimbangan ilmiah serta *syar'i* yang telah dilakukan. Dengan menggunakan metode *istinbāt qiyās*, MUI memastikan bahwa fatwa yang dikeluarkan tidak hanya berlandaskan pada dalil-dalil yang ada, tetapi juga sesuai dengan prinsip-prinsip hukum Islam yang lebih luas dan relevan dengan konteks masa kini.

Dalam isi fatwa MUI No. 33 Tahun 2011 menjelaskan beberapa pendapat ulama mengenai *al-hasyarāt*, dengan ini dapat diketahui bahwa fatwa yang dikeluarkan oleh MUI ini menerapkan kaidah *qiyas* yang didukung dengan kaidah fikih dalam hukum yang dikeluarkannya, yaitu:

الأَصْلُ فِي الْأَشْيَاءِ الْإِبَاحَةُ؛ مَا لَمْ يُقَمِّ دَلِيلٌ مُعْتَبَرٌ عَلَى الْحُرْمَةِ⁴⁰

Artinya:

Hukum asal mengenai sesuatu adalah boleh selama tidak ada dalil muktabar yang mengharamkannya.

⁴⁰Majmū'ah min al-Muallifin, *Mausū'ah Ṣanā'ah al-Ḥalāl*, Juz 3 (Cet. I; Kuwait: Idārah al-Iqtā', 1441 H/2020 M), h. 130.

Dengan demikian, *qiyās* tersebut merupakan penerapan hukum kiasan atau pengibaratan terhadap sesuatu yang serupa karena memiliki persamaan *illat*. Kesamaan yang dimilikinya akan melahirkan hukum yang sama pula. Dalam metode *qiyās* yang digunakan, fatwa MUI mengiaskan *cochineal* dengan belalang dan hewan yang darahnya tidak mengalir sehingga bangkainya halal untuk dikonsumsi. Hal ini menunjukkan bahwa penggunaan pewarna makanan dan minuman dari serangga *cochineal* tersebut aman dan halal untuk dikonsumsi.

Untuk memperkuat penelitian ini, penulis telah melakukan wawancara dengan beberapa ahli di bidang kesehatan dan kehewan. Di antaranya adalah wawancara dengan Fuad Virizky Ahmad, S.KH., seorang dokter hewan lulusan Universitas Hasanuddin dan drh. Amelia Ramadhani Anshar, M.Si., seorang dosen program studi kedokteran hewan Universitas Hasanuddin. Wawancara ini bertujuan untuk mendapatkan pandangan profesional tentang penggunaan pewarna *karmin* dalam makanan dan minuman.

a. Wawancara dengan drh. Fuad Virizky Ahmad, beliau mengatakan:

Secara umum serangga *cochineal* dianggap aman sebagai pewarna makanan oleh badan pengawas makanan di banyak negara, termasuk FDA (*Food and Drug Administration*) sebuah badan federal Amerika Serikat yang bertanggung jawab untuk melindungi dan mempromosikan kesehatan masyarakat melalui pengawasan dan pengaturan keamanan makanan, obat-obatan, produk biologi, perangkat medis, pasokan darah, kosmetik dan produk tembakau. Namun ada potensi bagi individu untuk mengalami reaksi alergi terhadap senyawa tertentu yang terkandung dalam serangga *cochineal*. Beberapa reaksi alergi yang mungkin timbul seperti gatal-gatal, ruam, pembengkakan atau reaksi pernapasan. Hal ini terutama berlaku bagi individu yang memiliki riwayat alergi terhadap makanan atau bahan lainnya atau bahan tertentu. Namun, hal ini jarang terjadi.⁴¹

Pernyataan di atas menekankan bahwa serangga *cochineal* secara umum dianggap aman sebagai pewarna makanan, dengan persetujuan dari badan pengawas makanan seperti FDA. Namun, potensi reaksi alergi bagi individu yang

⁴¹Fuad Virizky Ahmad (21 tahun), Dokter Hewan Alumni Program Studi Kedokteran Hewan Universitas Hasanuddin, *Wawancara*, Makassar, 8 Juli 2024.

sensitif tetap merupakan hal yang perlu diperhatikan. Dengan informasi yang tetap dan pengawasan yang cermat, penggunaan serangga *cochineal* dalam makanan dapat dilakukan dengan aman sambil meminimalkan risiko bagi konsumen yang mungkin mengalami reaksi alergi.

- b. Wawancara dengan drh. Amelia Ramadhani Anshar, M.Si., beliau mengatakan: Serangga *cochineal* adalah serangga yang dibudidayakan atau dikembangbiakkan dengan tujuan untuk mengganti zat pewarna warna merah. Dalam skala industri, untuk mendapatkan warna merah terdapat dua jenis zat pewarna merah utama. Pertama, *karmoisin* yang terbuat dari bahan sintesis kimia. Dan yang kedua *karmin* yang dihasilkan oleh serangga kutu daun yang dikenal dengan *cochineal*. Dari segi dampak kesehatan, ada perbedaan antara senyawa sintesis *karmoisin* dan senyawa alami *karmin*. Jika mengonsumsi kedua jenis pewarna ini dalam jangka waktu yang cukup lama, efeknya terhadap kesehatan manusia bisa berbeda. Namun, berdasarkan pertimbangan dan pemahaman saya, pewarna alami yang dihasilkan dari serangga *cochineal* cenderung lebih aman untuk digunakan dibandingkan dengan pewarna sintesis.⁴²

Pernyataan di atas memberikan informasi penting tentang perbedaan antara pewarna sintesis dan alami serta mempertimbangkan dampak kesehatan dari penggunaan kedua jenis pewarna tersebut. Namun, perlu diperhatikan bahwa keamanan penggunaan pewarna, baik alami maupun sintesis tergantung pada dosis dan regulasi yang diterapkan oleh badan pengawas. Beliau kemudian menjelaskan alasan mengapa pewarna dari *karmin* lebih aman dari pewarna *karmoisin* yang terbuat dari sintesis kimia sebagai berikut.

Karmoisin adalah zat pewarna sintesis yang terbuat dari bahan kimia. Jika dikonsumsi dalam jangka panjang, maka zat kimia sintesis dapat mempengaruhi kesehatan tubuh manusia. Bahan kimia ini tidak dapat didaur ulang, sehingga jika terkumpul dalam tubuh dapat menyebabkan akumulasi artinya banyak kimia yang tertumpuk yang mengharuskan ginjal untuk menyaringnya. Akumulasi zat kimia dalam tubuh bisa berpotensi mengganggu kesehatan ginjal, karena ginjal mungkin kesulitan membersihkan agen-agen toksik yang tidak dapat diubah atau dimodifikasi menjadi molekul kecil untuk dikeluarkan. Sebaliknya, *karmin* yang dihasilkan dari serangga *cochineal* (kutu daun) dianggap lebih aman dibandingkan *karmoisin*. *Karmin* berasal dari makhluk hidup yang lebih

⁴²Amelia Ramadhani Anshar (30 tahun), Dosen Program Studi Kedokteran Hewan Universitas Hasanuddin, *Wawancara*, Makassar, 12 Juli 2024.

mudah diurai oleh tubuh dan dengan demikian lebih mudah untuk diproses dan dikeluarkan tanpa menimbulkan akumulasi berbahaya.⁴³

Alasan yang beliau sebutkan, bahwa bahan kimia tidak dapat didaur ulang, sehingga jika terkumpul dalam tubuh dapat menyebabkan akumulasi dalam tubuh dan bisa berpotensi mengganggu kesehatan ginjal. Adapun *karmin* yang berasal dari makhluk hidup akan lebih mudah diurai oleh tubuh sehingga lebih mudah diproses dan dikeluarkan tanpa menimbulkan akumulasi berbahaya.

Dalam hal kehalalan, kita juga sering menemukan bahan makanan yang berasal dari serangga, seperti *maggot* yang digunakan sebagai penambah nutrisi pada pakan hewan. Beberapa jenis serangga bahkan mulai dikonsumsi oleh manusia sebagai sumber protein yang cukup tinggi. Artikel-artikel di internet menunjukkan bahwa serangga memiliki kandungan protein yang cukup tinggi sehingga menjadikannya alternatif protein yang baik. Meskipun sumber protein hewani lain seperti telur, ayam dan daging sapi juga tinggi. Tapi serangga dapat menjadi alternatif protein yang bergizi. Oleh karena itu, *karmin* dari serangga *cochineal* tidak hanya dianggap lebih aman dari segi kesehatan dibandingkan dengan *karmoisin* sintesis, tetapi juga memenuhi kriteria halal dan dapat menjadi pilihan protein alternatif yang bermanfaat.⁴⁴

Beliau menambahkan bahwa serangga termasuk *maggot* memiliki kandungan protein yang tinggi dan sering digunakan sebagai sumber protein alternatif dalam pakan hewan dan bahkan untuk konsumsi manusia. Artikel-artikel dan penelitian juga menunjukkan bahwa serangga bisa menjadi alternatif protein yang bergizi dan juga dianggap aman dari segi kesehatan serta memenuhi standar halal. Di akhir wawancara, beliau mempertegas pandangannya mengenai kehalalan pewarna *karmin* dari serangga *cochineal* sebagai berikut.

Menurut pandangan pribadi saya, serangga masih dikategorikan halal. Hal ini karena beberapa komunitas telah mulai mengembangbiakkan serangga ini secara terencana dan memproduksinya dalam skala besar. Selain itu, tidak ada bukti ilmiah yang menunjukkan bahwa serangga ini membawa agen penyakit, virus, bakteri ataupun parasit yang bisa mengontaminasi manusia dan menyebabkan gangguan kesehatan. Serangga *cochineal* yang saat ini digunakan adalah serangga yang sudah dibudidayakan dengan cara yang sesuai dan telah melalui proses pengembangan yang layak. Kami memastikan bahwa serangga ini dibudidayakan dalam kondisi yang bersih

⁴³Amelia Ramadhani Anshar (30 tahun), Dosen Program Studi Kedokteran Hewan Universitas Hasanuddin, *Wawancara*, Makassar, 12 Juli 2024.

⁴⁴Amelia Ramadhani Anshar (30 tahun), Dosen Program Studi Kedokteran Hewan Universitas Hasanuddin, *Wawancara*, Makassar, 12 Juli 2024.

dan terjamin dari kontaminan atau agen infeksi yang berbahaya yang bisa dibawa saat memproduksi asam *karmin* zat warna ini. Dengan demikian, karena serangga ini terbukti tidak membahayakan dan memiliki manfaat, maka penggunaannya sebagai pewarna makanan dan minuman dapat dianggap aman dan halal untuk dikonsumsi.⁴⁵

Berdasarkan wawancara di atas, dapat penulis simpulkan bahwa *karmin* yang dihasilkan dari serangga *cochineal* dianggap lebih aman daripada *karmoisin* sintesis karena kemampuannya lebih mudah dicerna dan dikeluarkan oleh tubuh. Hal ini dapat mengurangi risiko akumulasi zat kimia berbahaya. Serangga *cochineal* dan *karmin* yang dihasilkannya tidak hanya dianggap lebih aman dari segi kesehatan dibandingkan dengan pewarna sintesis, tetapi juga sesuai dengan kriteria halal dan dapat menjadi pilihan yang bergizi sebagai sumber protein. Dalam hal keamanan, dengan berkembangnya budidaya serangga secara terencana dan skala besar serta terjaga kebersihannya dapat mengurangi risiko kontaminasi dan penyakit. Pernyataan bahwa tidak ada bukti ilmiah yang menunjukkan bahwa serangga *cochineal* membawa agen penyakit, virus, bakteri atau parasit yang berbahaya mendukung argumen bahwa serangga ini aman untuk dikonsumsi.

Karmin yang dihasilkan dari serangga *cochineal* tidak hanya memberikan keuntungan dari segi keamanan jika dibandingkan dengan pewarna sintesis, tetapi juga menawarkan manfaat tambahan sebagai produk alami. Jika serangga yang digunakan untuk membuat *karmin* telah melalui proses pengembangan yang layak dan terjamin dari kontaminan, proses pembuatan *karmin* juga dijaga dengan baik, maka penggunaan *karmin* dalam makanan dan minuman dapat menjadi pilihan pewarna yang aman, bermanfaat dan juga halal.

⁴⁵Amelia Ramadhani Anshar (30 tahun), Dosen Program Studi Kedokteran Hewan Universitas Hasanuddin, *Wawancara*, Makassar, 12 Juli 2024.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil uraian dan pembahasan di atas maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Pewarna *karmin* dari serangga *cochineal* sendiri merupakan kelompok dari pewarna alami (*natural colour*), yaitu pewarna yang pembuatannya melalui proses ekstraksi, isolasi atau derivatisasi (*sintesis persial*) yang bahan dasarnya dari alam. Pembuatan pewarna ini memiliki proses yang panjang yaitu diawali dari pasangan *cochineal* yang diinduksikan pada kaktus, kemudian *cochineal* betina berkembang biak dan menjadi dewasa yang ditandai dengan bentuk tubuh membesar dan berisi. Setelah serangga menjadi besar dan berisi, kemudian dipanen dengan cara disikat, dikeringkan dengan sinar matahari atau menggunakan oven, kemudian ditampi untuk menghilangkan bulunya. Serangga *cochineal* kemudian dijemur hingga kering lalu dihancurkan dengan mesin. Setelah itu, jadilah serbuk berwarna merah tua cerah. Untuk menonjolkan aspek warna merah yang diinginkan, biasanya ekstrak *cochineal* dicampur dengan larutan alkohol asam untuk lebih memunculkan warna. Proses ekstraksi juga biasanya dilakukan menggunakan larutan organik berjenis etanol untuk menghasilkan warna merah yang diinginkan.
2. Majelis Ulama Indonesia memutuskan hukum yang menghalalkan pemanfaatan serangga *cochineal* sebagai pewarna makanan atau *karmin* dalam fatwa MUI No. 33 Tahun 2011 tentang hukum pewarna makanan dan minuman dari serangga *cochineal* menggunakan Al-Qur'an dan hadis

sebagai dasar hukum serta menjadikan perkataan ulama dan kaidah *fiqhiyyah* untuk mendukung metode *istinbāt*nya. Majelis Ulama Indonesia mengiaskan serangga *cochineal* dengan belalang karena persamaan yang dimiliki oleh keduanya karena merupakan hewan yang darahnya tidak mengalir sehingga aman dan halal untuk dikonsumsi. Fatwa MUI juga memandang pewarna dari serangga *cochineal* sebagai sesuatu yang tidak secara jelas diharamkan oleh syariat selama proses dan penggunaannya tidak melibatkan unsur yang diharamkan dan aman untuk dikonsumsi.

B. Implikasi Penelitian

Pada dasarnya setiap yang ada di bumi ini halal untuk kita manfaatkan kecuali yang terdapat dalil tentang pengharamannya secara jelas. Begitu pula dalam penggunaan serangga *cochineal* sebagai pewarna makanan dan minuman perlu diperhatikan beberapa hal, di antaranya:

1. Implikasi Teoritis

- a. Penelitian ini diharapkan bisa menjadi referensi bagi penelitian lebih lanjut mengenai isu-isu halal dan haram dalam berbagai produk, serta penerapan fatwa-fatwa MUI dalam konteks yang lebih luas.
- b. Penelitian ini diharapkan dapat mendorong kolaborasi interdisipliner antara studi hukum Islam, ilmu pangan, kimia dan biologi dalam meneliti dan mengembangkan solusi terhadap isu-isu kehalalan produk.

2. Implikasi Praktis

- a. Memberikan panduan kepada umat Islam mengenai kehalalan penggunaan pewarna makanan dari serangga *cochineal* yang dapat membantu mereka membuat keputusan yang sesuai dengan syariat. Hal ini juga menekankan tentang pentingnya pemahaman yang komprehensif terhadap ayat-ayat Al-

Qur'an dan hadis dalam menetapkan hukum mengenai bahan makanan yang tidak disebutkan secara jelas dalam Al-Qur'an dan hadis.

- b. Pentingnya memastikan bahwa pewarna dari serangga *cochineal* aman untuk dikonsumsi, bebas dari kontaminasi dan diproses dengan cara yang sesuai dengan standar kesehatan. Penelitian lebih lanjut mengenai efek jangka panjang penggunaan pewarna ini terhadap kesehatan manusia diperlukan untuk memberikan kepastian tambahan kepada konsumen.
- c. Dalam penggunaan serangga sebagai pewarna makanan harus diperhatikan proses pengolahannya, apakah dalam proses tersebut telah berjalan seperti apa yang diatur oleh syariat Islam.

DAFTAR PUSTAKA

Al-Qur'ān al-Karīm.

Buku:

- Abdullah, Amin. *Studi Kepemimpinan Islam*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 1996.
- Akbar, Khaerul, dkk. *Pedoman Penulisan Karya Tulis Ilmiah (KTI) STIBA Makassar*. Edisi Revisi. Makassar: STIBA Publishing, 2022.
- Al-Anṣārī, Zakariyyā ibn Muhammad. *Tuhfah al-Ṭullāb bi Syarhi Matni Tahṙīri Tanqīḥ al-Labābi fī Fiqh al-Imām al-Syāfi'ī*. Cet I; Beirut: Dar al-kutub al-'Ilmiyyah, 1418 H/1997 M.
- Al-Bukhārī, Muhammad ibn Ismā'īl ibn Ibrāhīm ibn al-Mugīrah ibn Bardizbah al-Ju'fī. *Ṣaḥīḥ al-Bukhārī*, Juz 3. Cet. I; Beirut: Dār Tūq al-Najāh, 1422 H/2001 M.
- Al-Bukhārī, Muhammad ibn Ismā'īl ibn Ibrāhīm ibn al-Mugīrah ibn Bardizbah al-Ju'fī. *Ṣaḥīḥ al-Bukhārī*, Juz 5. Cet. V; Damaskus: Dār Ibnu Kaṣīr, 1414 H/1993 M.
- Dahlan, Abdul Aziz. *Ensiklopedi Hukum Islam*. Cet. I. Jakarta: Ikhtiar Baru van Hoeve, 1996.
- Al-Dawālībī, Muhammad Ma'rūf. *Al-Madkhal ilā 'Ilmi Uṣul al-Fiqh*. Beirut: Dār al-'Ilmi Lilmalāyīn, 1385 H/1965 M.
- Efendi, Jonaedi dan Prasetijo Rijadi. *Metode Penelitian Hukum Normatif dan Empiris*. Jakarta: Kencana, 2016.
- Girindra, Aisjah. *Pengukur Sejarah Sertifikat Halal*. Jakarta: LP POM MUI, 1998.
- Hakim, Abdul, dkk. *Ensiklopedi Muhammadiyah*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada, 2005.
- Haryoko, Sapto, dkk. *Analisis Data Penelitian Kualitatif (Konsep, Teknik, & Prosedur Analisis)*. Makassar: Badan Penerbit Universitas Negeri Makassar, 2020.
- Al-Hiṣnī, Abū Bakar ibn Muhammad ibn Abd Mu'min. *Al-Qawā'id*, Juz 3. Cet. I; Riyāḍ: Maktabah al-Rusyd, 1418 H/1997 M.
- Jamil, Mukhsin. *Membendung Depotisme Wacana Agama*. Semarang: Walisongo Press, 2010.
- Kementerian Agama RI. *Al-Qur'an Hafalan Mudah Al-Hufaz Terjemahan*. Bandung: Cordoba, 2021.
- Kementerian Pendidikan Nasional. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Cet. V. Jakarta: Pusat Bahasa, 2018.
- Khallāf, 'Abd. al-Wahhāb. *'Ilmu Uṣūl Al-Fiqh*. Cet. VIII. Al-Qāhirah: Maktabah al-Da'wah, 1361 H/1942 M.
- Kurnia Rohmat. *Ensiklopedia Dunia Hewan untuk Pelajar dan Umum: Serangga*. Jakarta: Penerbit Bhuana Ilmu Populer, 2019.

- Majelis Ulama Indonesia. *Peraturan Organisasi Majelis Ulama Indonesia*. Jakarta: t.p., 2016.
- Majmū'ah min al-Muallifīn. *Mausū'ah al-Fiqh al-Islāmī*, Juz 1. Cet. I; Al-Qāhirah: Wizārah al-Awqaf wa al-Syu'ūn al-Islāmiyyah, 1418 H/1997 M.
- Majmū'ah min al-Muallifīn. *Mausū'ah Ṣanā'ah al-Ḥalāl*, Juz 3. Cet. I; Kuwait: Idārah al-Iqtā', 1441 H/2020 M.
- Al-Maqdisī, 'Abdullāh bin Ahmad bin Muḥammad bin Qudāmah, *Al-Muḡnī*. Juz 6. Cet. III; Riyād: Dār 'Ālim al-Kutub li al-Ṭabā'ah wa al-Nasyri wa al-Tauzī', 1417 H/1997 M).
- Al-Maqdisī, 'Abdullāh bin Ahmad bin Muḥammad bin Qudāmah. *Al-Syarḥ al-Kabīr 'alā Matni al-Muḡnī*. Juz 11. Beirut: Dār al-Kitāb al-'Arabiyyah li al-Nasyri wa al-Tauzī', 1431 H/2010 M.
- Mudzhar, Muhammad Atho. *Fatwa-Fatwa MUI (Sebuah Studi tentang Pemikiran Hukum Islam di Indonesia 1975-1988)*. Jakarta: INIS, 1993.
- Muhtarom. *Reproduksi Ulama di Era Globalisasi*. Yogyakarta: Pustaka belajar, 2005.
- Mustafā, Ibrāhīm, dkk. *Al-Mu'jam Al-Wasīf*, Juz 2. Cet. II. Al-Qāhirah: Dār al-Da'wah, t.th.
- Mustafidah, Hidayanti dan Suwarsito. *Dasar-Dasar Metodologi Penelitian*. Purwokerto: UM Purwokerto Press, 2020).
- Al-Nawawī, Muḥyi al-Dīn ibn Syaraf. *Al-Majmū' Syarḥ al-Muḥazzab*. Cet. I; Al-Qāhirah: Idārah al-Ṭabā'ah al-Muniriyyah, 1431 H/2010 M.
- Al-Naisābūrī, Muslim ibn al-Hajjāj al-Qusyairī. *Ṣaḥīḥ Muslim*, Juz 6. Cet. I; Turkiyā: Dār al-Ṭabā'ah, al-'Āmirah 1334 H/1915 M.
- Praja, Denny Indra. *Zat Aditif Makanan, Manfaat dan Bahayanya*. Yogyakarta: Garudhawaca, 2015.
- Purnasari, Nurwulan. *Metodologi Penelitian*. Surakarta: Guepedia, 2011.
- Al-Qaraḍāwī, Yūsuf. *Al-Halāl Al-Fatwā Baina al-Indibaṭ wa al-Tasayyub*. Kairo: Dār al-Fikr, 1424 H/2004 M.
- Al-Qaraḍāwī, Yūsuf. *Al-Halāl Wa Al-Harām Fī Al-Islām*. Cet. I. Al-Qāhirah: Maktabah Wahbah, 1380 H/1960 M.
- Qudāmah, Abdullāh ibn Ahmad ibn Muhammad ibn. *Al-Muḡnī*. Cet. II; Al-Riyād: Dār 'Ālim al-Kutub, 1417 H/1997 M.
- Al-Quzwaini, Muhammad ibn Yazid ibn Ibnu Mājah. *Sunan Ibnu Mājah*, Juz 2. t.t.p.: Dār Iḥyā' al-Kutub al-'Arabiyyah, 1431 H/2010 M.
- Roswiem, Anna Priangani. *Buku Saku Produk Halal Makanan dan Minuman*. Jakarta: Republika Penerbit, 2015.
- Al-Sa'dī, 'Abdurrahman ibn Nāṣir ibn 'Abdullāh. *Taisīr al-Karīm al-Rahman fī Tafsīri Kalām al-Mannān*. Cet. I; Lebanon: Muassasah al-Risālah, 1420 H/2000 M.
- Sahir, Syafrida Hafni. *Metodologi Penelitian*. Medan: KBM Indonesia, 2022.
- Al-Sijistānī, Sulaimān ibn al-Asy'aṣ ibn Ishāq ibn Basyīr ibn Syidād ibn 'Amr al-Azdī. *Sunan Abī Dāwud*, Juz 1. India: Al-Maṭba'ah al-Anṣariyyah 1323

H/1905 M.

- Al-Sijistānī, Sulaimān ibn al-Asy'as ibn Ishāq ibn Basyīr ibn Syidād ibn 'Amr al-Azdī. *Sunan Abī Dāwud*, Juz 5. Cet. V. Damaskus: Dār Ibnu Kašir, 1414 H/1993 M.
- Al-Şuyūṭī, Jalāluddīn. *Al-Asybah Wa Al-Nazāir Fī Qawāid Wa Furū Fiqh Al-Syafi'iyyah*. Cet. I. Beirut: Dār al-Kutub al-'Ilmiyyah, 1403 H/1983 M.
- Al-Syāfi'ī, Abū Bakar 'Usmān ibn Muhammad Syaṭā al-Dimyaṭī. *I'ānah al-Ṭalibīn 'alā Halli Alfāzi Fath al-Mu'īn*. Cet I; t.t.p.: Dar al-Fikr li al-Ṭabā'ah wa al-Nasyr wa al-Taurī', 1418 H/1997 M.
- Al-Syāfi'ī, Syams al-Dīn Muḥammad ibn Aḥmad al-Syirbīnī. *Al-Iqnā' fī Halli Alfāz Abī Syujā'*, Juz 2. Beirut: Dār al-Fikri, 1431 H/2010 M.
- Al-Syaibānī, Aḥmad ibn Muhammad ibn Hanbal ibn Hilāl ibn Asad. *Musnad al-Imām Aḥmad ibn Hanbal*, Juz 10. Cet. I; t.t.p.: Muassasah al-Risālah, 1421 H/2001 M.
- Thohari, Fuad. *Fatwa-Fatwa di Indonesia*. Yogyakarta: Jejak Pustaka, 2023.
- Verre Tinneke Lumowa, Sonja dan Sri Purwati. *Entomologi*. Malang: Media Nusa Creative, (2021).
- Al-Wādī'ī, Muqbil ibn Hādī ibn Muqbil ibn Qāidah al-Hamdānī. *Al-Jāmi' al-Shaḥīḥ Mimmā Laysa fī al-Shaḥīḥain*, Juz 4 (Cet. IV; Yaman: Dār al-Āsar li al-Nasyri wa al-Tauzī', 1434 H/2013 M.
- Wahyuni, Denai dkk. *Entomologi dan Pengendalian Vektor*. Yogyakarta: Deepublish, 2021.
- Winarno, F.G dan Andieta Octaria. *Pewarna Makanan Alami Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, 2020.
- Al-Zuhailī, Wahbah ibn Muṣṭafā. *Al-Fiqhu Al-Islāmī Wa Adillatuhu*. Cet. II; Sūriyah: Dār al-Fikri, 1405 H/1985 M.

Jurnal Ilmiah:

- Afrida, Yus. "Analisis Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 56 Tahun 2016 Tentang Hukum Menggunakan Atribut Keagamaan Non-Muslim", *YUDISIA : Jurnal Pemikiran Hukum dan Hukum Islam* 12, No. 2 (2021): h. 209-223.
- Fitri, Zusi Eka dan Aji Jumiono, "Sertifikasi Halal Produk Olahan Pangan" *Jurnal Pangan Halal* 3, No. 2 (2021): h. 3.
- Karunia, Finisa Bustani. "Kajian Penggunaan Zat Aditif Makanan (Pemanis Dan Pewarna) Pada Kudapan Bahan Pangan Lokal Di Pasar Kota Semarang", *Food Science and Culinary Education Journal* 2, No. 2 (2013): h. 72–78.
- Mutakabbir, Abdul dan Rukman Abdul Rahman Said. "Dinamisasi Hukum Islam, Analisis Fatwa MUI Pandemi Covid-19", *Palita: Journal of Social Religion Search* 6, No. 2 (2021): h. 185.
- Ramadhani, Lintang, dkk. "Analisis Hukum Penggunaan Pewarna Karmin (Telaah Atas Fatwa MUI dan Lajnah Bahtsul Masa'il NU)", *An-Natiq Jurnal Kajian Islam Interdisipliner* 4, No. 1 (2024): h. 58-59.

Rusandi, dan Muhammad Rusli. "Merancang Penelitian Kualitatif Dasar/Deskriptif Dan Studi Kasus", *Al-Ubudiyah: Jurnal Pendidikan dan Studi Islam* 2, No. 1 (2021): h. 1-13.

Sallehi, Mohd Mahyeddin Mohd, dkk. "Pewarna Makanan Dari Serangga (Cochineal) Menurut Perspektif Halal: Analisis Fatwa Di Beberapa Negara Asean", *Jurnal Pengurusan dan Penyelidikan Fatwa* 19, No. 1 (2020): h. 1-14.

Skripsi:

Lestari, Nevi Ade. "Tinjauan Hukum Islam terhadap Jual Beli Produk Makanan dan Minuman yang Mengandung Pewarna *Karmin*". *Skripsi*. Purwokerto: Fak. Syariah, 2024.

Rahmah, Zawir. "Analisis Rhodamin B Pada Saus Yang Beredar Di Pasaran Lhoksukon Aceh Utara Secara Kualitatif Dan Kuantitatif". *Skripsi*. Medan: Fak. Farmasi dan Kesehatan Institut Kesehatan Helvetia, 2019.

Rahmawati, Indrian Nanik. "Analisis Komparatif Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 33 Tahun 2011 dan Hasil Keputusan Bahtsul Masail Nahdatul Ulama Jawa Timur tentang Pemanfaatan Serangga *Cochineal* sebagai Pewarna Makanan (*Karmin*)". *Skripsi*. Surabaya: Fak. Syariah dan Hukum UIN Sunan Ampel, 2024.

Rina. "Penggunaan Pewarna Makanan Dari Hewan Serangga (Cochineal) Dalam Perspektif Hukum Islam". *Skripsi*. Makassar: Prodi Perbandingan Mazhab STIBA, 2023.

Sardina, Reny. "Penggunaan Serangga Pada Food Coloring Dalam Makanan Dalam Perspektif Hukum Islam". *Skripsi*. Makassar: Prodi Perbandingan Mazhab STIBA, 2018.

Situs dan Sumber Online:

"Fatwa Tentang Hukum Pewarna Makanan Dan Minuman Dari Serangga *Cochineal*". *Situs Resmi Majelis Ulama Indonesia*. <https://mui.or.id/storage/fatwa/1ee220b72aea472e2a39fb1bdcfb263d-lampiran.pdf> (3 November 2023).

Fensynthia, Gracia. "Pewarna Makanan, Ini Daftar Yang Aman Untuk Dikonsumsi." *Alodokter*. <https://www.alodokter.com/pewarna-makanan-yang-diperbolehkan-dan-dilarang> (2 November 2023).

Harvard Museums of Science and Culture, "Cochineal How Mexico Made the World See Red". *Situs Resmi HMSC*. <https://hmsc.harvard.edu/online-exhibits/cochineal/> (8 November 2023).

MUI Digital", *Situs Resmi Majelis Ulama Indonesia*, <https://mui.or.id/baca/mui/mui-pewarna-makanan-dari-serangga-cochineal-halal-perbedaan-ijtihad-adalah-hal-wajar> (27 Juni 2024).

Nadha, Chairunnisa, "Mengenal *Karmin*, Pewarna dari Serangga" *LPPOM MUI*, <https://halalmui.org/mengenal-karmin-pewarna-dari-serangga/> (07 Juli 2024).

Pawestri, Setyaning. "Asam *Karminat*, Pewarna Merah Dari Serangga."

Linisehat.Com. <https://linisehat.com/asam-karminat-pewarna-merah-dari-serangga>. (8 November 2023)

“Sejarah MUI”. *Situs Resmi Majelis Ulama Indonesia*. <https://mirror.mui.or.id/sejarah-mui/> (21 Januari 2024).

Zahra, Shaza. “Mengenal Pewarna Alami *Karmin* yang Berasal dari Serangga,” *Gramedia Blog*, <https://www.gramedia.com/best-seller/mengenal-pewarna-alami-karmin-yang-berasal-dari-serangga/>. (26 Januari 2024).

LAMPIRAN 1: GAMBAR SERANGGA *COCHINEAL* PADA DAUN KAKTUS



LAMPIRAN 2: PRODUK-PRODUK YANG MENGGUNAKAN PEWARNA
KARMIN DARI SERANGGA *COCHINEAL*



DAFTAR RIWAYAT HIDUP

A. *Identitas Diri*

Nama : Dini Damayanti
TTL : Pakkasalo, 07 Oktober 2001
Agama : Islam
Alamat : Jl. Pakkasalo, Kec. Dua Pitue, Kab. Sidenreng Rappang
Email : dinidamayanti.710@gmail.com

B. *Data Keluarga*

Nama Orang Tua
Ayah : Badaruddin
Ibu : Hj. Marhama

C. *Riwayat Pendidikan*

1. TK Aba Qarya Thayyibah Wele (2006-2007)
2. SD Negeri 16 Tanrutedong (2007-2013)
3. SMP Negeri 1 Dua Pitue (2013-2016)
4. SMA Negeri 4 Wajo (2016-2019)
5. STIBA Makassar
 - Persiapan Bahasa (2019-2020)
 - Jurusan Syariah Prodi Perbandingan Mazhab (2020-2024)

D. *Riwayat Organisasi*

1. Anggota Pramuka SMP Negeri 1 Dua Pitue (2013-2015)
2. Anggota PMR SMA Negeri 4 Wajo (2016-2018)
3. Anggota ROHIS SMA Negeri 4 Wajo (2016-2018)
4. Pengurus UKM Asrama Putri STIBA Makassar (2022-2023)