

**IMPLEMENTASI KONSEP *HALĀLAN ṬAYYIBAN* MAKANAN KAKI
LIMA PRESPEKTIF HUKUM ISLAM**

**(Studi Kasus Pedagang Mie Ayam Kaki Lima Sekitar Taman Pancasila
Karanganyar)**

SKRIPSI

Diajukan Kepada

Fakultas Syari'ah

Universitas Islam Negeri (UIN) Raden Mas Said Surakarta

Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Guna Memperoleh

Gelar Sarjana Hukum



Oleh :

BAYU AJI SETYAWAN

NIM 18.21.1.1.336

**PROGRAM STUDI HUKUM EKONOMI SYARIAH
JURUSAN HUKUM EKONOMI SYARIAH DAN FILANTROPI ISLAM
FAKULTAS SYARIAH
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
RADEN MAS SAID SURAKARTA**

2022

**IMPLEMENTASI KONSEP *HALĀLAN ṬAYYIBAN* MAKANAN KAKI
LIMA PRESPEKTIF HUKUM ISLAM**

**(Studi Kasus Pedagang Mie Ayam Kaki Lima Sekitar Taman Pancasila
Karanganyar)**

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Syarat
Guna Memperoleh Gelar Sarjana Hukum
Dalam Bidang Ilmu Hukum Ekonomi Syariah

Disusun Oleh:

BAYU AJI SETYAWAN

NIM. 18.21.1.1.336

Surakarta, 06 Desember 2022

Disetujui dan Disahkan Oleh:

Dosen Pembimbing Skripsi



Muh. Zumar Aninuddin, S. Ag., M.H.

NIP. 19740312 199903 1 004

SURAT PERNYATAAN BUKAN PLAGIASI

Yang bertanda tangan di bawah ini:

NAMA : BAYU AJI SETYAWAN
NIM : 18.21.1.1.336
PROGRAM STUDI : HUKUM EKONOMI SYARIAH

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi yang berjudul :

IMPLEMENTASI KONSEP *ḤALĀLAN ṬAYYIBAN* MAKANAN KAKI LIMA PRESPEKTIF HUKUM ISLAM (Studi Kasus Pedagang Mie Ayam Kaki Lima Sekitar Taman Pancasila Karanganyar)

Benar-benar bukan merupakan plagiasi dan belum pernah diteliti sebelumnya. Apabila dikemudian hari diketahui bahwa skripsi ini merupakan plagiasi, saya bersedia menerima sanksi sesuai peraturan yang berlaku.

Demikian surat ini dibuat dengan sesungguhnya untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Surakarta, 06 Desember 2022

Penyusun



Bayu Aji Setyawan

NIM. 182111336

Muh. Zumar Aminuddin, S. Ag., M.H.
Dosen Fakultas Syariah
Universitas Islam Negeri (UIN) Surakarta

NOTA DINAS

Hal : Skripsi

Sdr : Bayu Aji Setyawan

Kepada Yang Terhormat

Dekan Fakultas Syariah

Universitas Islam Negeri (UIN)

Raden Mas Said Surakarta

Di Surakarta

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

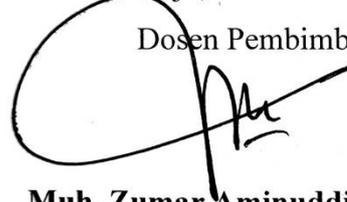
Dengan hormat, bersama dengan ini kami sampaikan bahwa setelah menelaah dan mengadakan perbaikan seperlunya, kami memutuskan bahwa skripsi saudara Bayu Aji Setyawan NIM : 18.21.1.1.336 yang berjudul : ***“Implementasi Konsep Halālan Ṭayyiban Makanan Kaki Lima Prespektif Hukum Islam (Studi Kasus Pedagang Mie Ayam Kaki Lima Sekitar Taman Pancasila Karanganyar)”***. Sudah dapat dimunaqasahkan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Hukum (S.H) dalam bidang Hukum Ekonomi Syariah. Oleh karena itu kami mohon agar skripsi tersebut segera dimunaqasahkan dalam waktu dekat.

Demikian, atas dikabulkannya permohonan ini disampaikan terima kasih.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Sukoharjo, 06 Desember 2022

Dosen Pembimbing



Muh. Zumar Aminuddin, S. Ag., M.H.

NIP. 19740312 199903 1 004

PENGESAHAN
IMPLEMENTASI KONSEP *HALĀLAN ṬAYYIBAN* MAKANAN KAKI
LIMA PRESPEKTIF HUKUM ISLAM
(Studi Kasus Pedagang Mie Ayam Kaki Lima Sekitar Taman Pancasila
Karanganyar)

Disusun Oleh:

BAYU AJI SETYAWAN

NIM. 18.21.1.1.336

Telah dinyatakan lulus dalam ujian munaqosah

Pada hari Selasa tanggal 24 Januari 2023

Dan dinyatakan telah memenuhi persyaratan guna memperoleh gelar

Sarjana Hukum Dalam Bidang Hukum Ekonomi Syariah

Penguji I



Mansur Effendi, S.H.I., M. Si.
NIP. 19800126 201411 1 000

Penguji II



Joko Roby Prasetyo, S. Ud., M. Ag.
NIP. 19871126 201901 1 001

Penguji III



Siti Kasiyati, M. Ag., CM.
NIP. 19720803 201411 2 004

Dekan Fakultas Syariah



Dr. Ismail Yahya, S.Ag., M.A
NIP. 19750904 199903 1 001

MOTTO

وَبِجَاهِ أَهْمِ الطَّيِّبَاتِ وَبُحْرَمِ عَلَيْهِمُ الْحَبِيثَاتِ

*“Dan menghalāl kan bagi mereka segala yang baik,
dan mengharamkan bagi mereka segala yang buruk”*

(Al-A`raf/7 : 157)¹

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

*“Wahai manusia! Makanlah sebagian (makanan) di bumi yang halāl dan lagi baik
dan janganlah mengikuti langkah-langkah setan. Sesungguhnya ia bagimu
merupakan musuh yang nyata.”*

(Al-Baqarah/2 : 168)²

¹ Kementerian Agama RI, *Al-Quran dan Terjemahannya*, (Jakarta : Lajnah Pentashihan Mushaf Al-Qur`an, 2019), hlm. 232.

² Kementerian Agama RI, *Al-Quran dan Terjemahannya*, (Jakarta : Lajnah Pentashihan Mushaf Al-Qur`an, 2019), hlm. 34.

PERSEMBAHAN

Alhamdulillah, dengan mengucapkan syukur kepada Allah Swt atas segala limpahan nikmat, karunia, hidayah serta kemudahan yang telah diberikan dalam penyusunan naskah skripsi ini. Tak lupa lantunan sholawat serta salam selalu terlimpah curahkan kepada junjungan kita Nabi Muhammad saw, rasul pembawa syafa'at, rasul seluruh umat dan yang dinantikan syafa`atnya di hari akhir nanti. Ku persembahkan karya ini untuk orang yang senantiasa memberi cinta dan kasih sayang serta dukungan yang tak terhingga dalam kehidupanku selama penyusunan naskah skripsi ini, terkhususnya untuk :

1. Kedua orang tuaku, Bapak Heri Sarwoko dan Ibu Wiji Lestari sebagai seorang figure yang senantiasa memotivasi, membimbing, mengarahkan dan memberiku dukungan baik secara moral serta moril untuk proses penyelesaian tugas akhirku ini. Terima kasih ayah ibuku doa restumu menguatkan aku, takkan terganti kasih sayangmu semoga Allah selalu memberkati. Maka dari itu, ku persembahkan karya kecilku ini kepada kalian sebagai tanda cinta, kasih sayang, bakti, dan terima kasihku yang tiada hingga.
2. Adikku tercinta, Febriyana Dwi Nugraheni. Walaupun sering membuat saya kesal, namun tidak mengurangi rasa cinta dan sayangku sebagai sosok kakak yang baik bagimu. Semoga dilancarkan segala usahamu, pendidikanmu, dan doa terbaik untuk masa depanmu. Tetaplah menjadi adik yang berbakti kepada bapak, ibuk, dan kakakmu.
3. Keluarga Besar Iman Wiharjo dan Dirjo Suprpto yang tidak dapat ku sebutkan satu persatu yang senantiasa selalu memberikan dukungan, motivasi dan doa terbaiknya.
4. Bapak/ibu guru dan dosen yang telah mendidikku dan membimbingku dalam memberi ilmu yang tak terhingga sampai saat ini. Semoga semua ilmu yang telah sampai padaku terhitung amal jariah disisi-Nya.
5. Teman-teman baikku dari kecil, TK, SD, MTsN, SMK dan sampai sekarang terimakasih telah menjadi warna dalam perjalananku, sebuah kesempatan luar biasa bisa mengenal kalian.

6. Keluarga Besar KKN Blanciran Squad (Zaenal, Iva, Iqbal, Ervan, Ega, Eka, Merry, dan Rossy) yang telah menjadi bagian dalam hidupku selama di kampus ini. fbersedia kebersamai perjalananku baik suka maupun duka, serta selalu memberikan semangat dan motivasi untuk penyelesaian tugas akhirku ini. Semoga kita senantiasa bisa bersama-sama hingga akhir hayat walau terpaut jarak yang memisahkan kita.

PEDOMAN TRANSLITERASI

Pedoman transliterasi yang digunakan dalam penulisan skripsi di Fakultas Syariah Universitas Islam Negeri (UIN) Raden Mas Said Surakarta didasarkan pada Keputusan Bersama Menteri Agama dan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan RI Nomor 158/1987 dan 0543 b/U/1987 tanggal 22 Januari 1988. Pedoman transliterasi tersebut adalah :

1. Konsonan

Fonem konsonan Bahasa Arab yang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan huruf, sedangkan dalam transliterasi ini sebagian dilambangkan dengan tanda dan sebagian lagi dilambangkan dengan huruf serta tanda sekaligus. Daftar huruf Arab dan transliterasinya dengan huruf latin adalah sebagai berikut:

Huruf Arab	Nama	Huruf Latin	Nama
ا	Alif	Tidak dilambangkan	Tidak dilambangkan
ب	Ba	B	Be
ت	Ta	T	Te
ث	ša	š	Es (dengan titik di atas)
ج	Jim	J	Je
ح	ħa	ħ	Ha (dengan titik di bawah)
خ	Kha	Kh	Ka dan ha
د	Dal	D	De
ذ	Žal	Ž	Zet (dengan titik di atas)
ر	Ra	R	Er
ز	Zai	Z	Zet
س	Sin	S	Es

ش	Syin	Sy	Es dan ye
ص	ṣad	ṣ	Es (dengan titik di bawah)
ظ	ḍad	ḍ	De (dengan titik di bawah)
ط	ṭa	ṭ	Te (dengan titik di bawah)
ظ	ẓa	ẓ	Zet (dengan titik di bawah)
ع	‘ain	...’...	Koma terbalik di atas
غ	Gain	G	Ge
ف	Fa	F	Ef
ق	Qaf	Q	Ki
ك	Kaf	K	Ka
ل	Lam	L	El
م	Mim	M	Em
ن	Nun	N	En
و	Wau	W	We
ه	Ha	H	Ha
ء	Hamza h	...’...	Apostrop
ي	Ya	Y	Ye

2. Vokal

Vokal bahasa Arab seperti vokal bahasa Indonesia terdiri dari vokal tunggal atau monoftong dan vokal rangkap atau diftong.

a. Vokal Tunggal

Vokal tunggal bahasa Arab yang lambangnya berupa tanda atau harakat, transliterasinya sebagai berikut:

Tanda	Nama	Huruf Latin	Nama
◌َ	Fathah	A	A
◌ِ	Kasrah	I	I
◌ُ	Dammah	U	U

Contoh:

No	Kata Bahasa Arab	Transiterasi
1.	كتب	Kataba
2.	ذكر	Žukira
3.	يذهب	Yažhabu

b. Vokal Rangkap

Vokal rangkap bahasa Arab yang lambangnya berupa gabungan antara harakat dan huruf, maka transliterasinya gabungan huruf, yaitu :

Tanda dan Huruf	Nama	Gabungan Huruf	Nama
أ...ى	Fathah dan ya	Ai	a dan i
أ...و	Fathah dan wau	Au	a dan u

Contoh :

No	Kata Bahasa Arab	Transliterasi
1.	كيف	Kaifa
2.	حول	Ḥaula

3. Vokal panjang (Maddah)

Maddah atau vokal panjang yang lambangnya berupa harakat dan huruf, transliterasinya berupa huruf dan tanda sebagai berikut :

Harakat dan Huruf	Nama	Huruf dan Tanda	Nama
أ...ي	Fathah dan alif atau ya	Ā	a dan garis di atas
إ...ي	Kasrah dan ya	Ī	i dan garis di atas
أ...و	Dammah dan wau	Ū	u dan garis di atas

Contoh:

No	Kata Bahasa Arab	Transliterasi
1.	قال	Qāla
2.	قيل	Qīla
3.	يقول	Yaqūlu
4.	رمي	Ramā

4. Ta Marbutah

Transliterasi untuk Ta Marbutah ada dua (2), yaitu :

- a. Ta Marbutah hidup atau yang mendapatkan harakat fathah, kasrah atau dammah transliterasinya adalah /t/.
- b. Ta Marbutah mati atau mendapat harakat sukun transliterasinya adalah /h/.
- c. Apabila pada suatu kata yang di akhir katanya Ta Marbutah diikuti oleh kata yang menggunakan kata sandang /al/ serta bacaan kedua kata itu terpisah maka Ta Marbutah itu ditransliterasikan dengan /h/.

Contoh :

No	Kata Bahasa Arab	Transliterasi
1.	روضة الأطفال	Rauḍah al-aṭfāl / rauḍatul aṭfāl
2.	طلحة	Ṭalhah

5. Syaddah (Tasydid)

Syaddah atau Tasydid yang dalam sistem tulisan Arab dilambangkan dengan sebuah tanda yaitu tanda Syaddah atau Tasydid. Dalam transliterasi ini tanda Syaddah tersebut dilambangkan dengan huruf, yaitu huruf yang sama dengan huruf yang diberi tanda Syaddah itu.

Contoh :

No	Kata Bahasa Arab	Transliterasi
1.	رَبَّنَا	Rabbana
2.	نَزَّلَ	Nazzala

6. Kata Sandang

Kata sandang dalam bahasa Arab dilambangkan dengan huruf yaitu ال. Namun dalam transliterasinya kata sandang itu dibedakan antara kata sandang yang diikuti oleh huruf Syamsiyyah dengan kata sandang yang diikuti oleh huruf Qamariyyah.

Kata sandang yang diikuti oleh huruf Syamsiyyah ditransliterasikan sesuai dengan bunyinya yaitu huruf /l/ diganti dengan huruf yang sama dengan huruf yang langsung mengikuti kata sandang itu. Sedangkan kata sandang yang diikuti oleh huruf Qamariyyah ditransliterasikan sesuai dengan aturan yang digariskan di depan dan sesuai dengan bunyinya. Baik diikuti dengan huruf Syamsiyyah atau Qamariyyah, kata sandang ditulis dari kata yang mengikuti dan dihubungkan dengan kata sambung.

Contoh :

No	Kata Bahasa Arab	Transliterasi
1.	الرَّجُل	Ar-rajulu
2.	الجلال	Al-Jalālu

7. Hamzah

Sebagaimana yang telah disebutkan di depan bahwa Hamzah ditransliterasikan dengan apostrof, namun itu hanya terletak di tengah dan di akhir kata. Apabila terletak di awal kata maka tidak dilambangkan karena dalam tulisan Arab berupa huruf alif. Perhatikan contoh berikut ini:

No	Kata Bahasa Arab	Transliterasi
1.	أَكَل	Akala
2.	تَأْخُذُونَ	Ta'khuzuna
3.	النَّوْءُ	An-Nau'u

8. Huruf Kapital

Walaupun dalam sistem bahasa Arab tidak mengenal huruf kapital, tetapi dalam transliterasinya huruf kapital itu digunakan seperti yang berlaku dalam EYD yaitu digunakan untuk menuliskan huruf awal, nama diri dan permulaan kalimat. Bila nama diri itu didahului oleh kata

sandangan maka yang ditulis dengan huruf kapital adalah nama diri tersebut, bukan huruf awal atau kata sandangnya.

Penggunaan huruf awal kapital untuk Allah hanya berlaku bila dalam tulisan Arabnya memang lengkap demikian dan kalau penulisan tersebut disatukan dengan kata lain sehingga ada huruf atau harakat yang dihilangkan, maka huruf kapital tidak digunakan.

Contoh :

No	Kata Bahasa Arab	Transliterasi
	و ما محمد إلا رسول	Wa mā Muhammadun illā rasūl
	الحمد لله رب العالمين	Al-ḥamdu lillahi rabbil 'ālamīna

9. Penulisan Kata

Pada dasarnya setiap kata baik fi'il, isim, maupun huruf ditulis terpisah. Bagi kata-kata tertentu yang penulisannya dengan huruf Arab yang sudah lazim dirangkaikan dengan kata lain karena ada huruf atau harakat yang dihilangkan maka penulisan kata tersebut dalam transliterasinya bisa dilakukan dengan dua cara yaitu bisa dipisahkan pada setiap kata atau bisa dirangkai.

Contoh :

No	Kata Bahasa Arab	Transliterasi
	وإن الله لهو خير الرازقين	Wa innallāha lahuwa khair ar-rāziqīn / Wa innallāha lahuwa khairur-rāziqīn
	فأوفوا الكيل والميزان	Fa aufū al-Kaila wa al-mīzāna / Fa auful-kaila wal mīzāna

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Segala puji dan syukur bagi Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, hidayah serta inayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul, ***“Implementasi Konsep Halālan Ṭayyiban Makanan Kaki Lima Prespektif Hukum Islam (Studi Kasus Pedagang Mie Ayam Kaki Lima Sekitar Taman Pancasila Karanganyar)”***. Skripsi ini disusun untuk menyelesaikan Studi Jenjang Strata 1 (S1) Jurusan Hukum Ekonomi Syariah, Fakultas Syariah UIN Raden Mas Said Surakarta.

Dalam penyusunan tugas akhir ini, penyusunan ini telah banyak mendapatkan dukungan dan tidak terlepas dari bantuan, bimbingan, petunjuk, dan saran dari semua pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penyusun mengucapkan banyak terimakasih kepada:

1. Prof. Dr. H. Mudofir, S.Ag., M.Pd., selaku Rektor Universitas Islam Negeri (UIN) Raden Mas Said Surakarta.
2. Dr. Ismail Yahya, S.Ag., M.A., selaku Dekan Fakultas Syariah Universitas Islam Negeri (UIN) Raden Mas Said Surakarta.
3. Dr. Ah. Kholis Hayatuddin, M.Ag. selaku Ketua Jurusan Hukum Ekonomi Syariah dan Filantropi Islam.
4. Muhammad Julijanto, S. Ag., M. Ag. selaku Koordinator Program Studi Hukum Ekonomi Syariah.
5. Dr. Muh. Nashirudin, M.A., M.Ag. selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah memberikan pengarahan dan nasehatnya kepada penulis selama menempuh studi di Universitas Islam Negeri (UIN) Raden Mas Said Surakarta.
6. Muhammad Zumar Aminuddin, S. Ag., M.H. selaku Dosen Pembimbing Skripsi yang telah banyak meluangkan waktu, pikiran serta memberikan

bimbingan, petunjuk dan pengarahan kepada penulis sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.

7. Seluruh Dewan Penguji, yang telah meluangkan waktu dan pikirannya untuk menguji skripsi ini guna membawa kualitas penulisan ke arah yang lebih baik.
8. Seluruh Dosen Fakultas Syariah Universitas Islam Negeri (UIN) Raden Mas Said Surakarta yang telah memberi bekal ilmu pengetahuan dan pengalaman yang tak ternilai, semoga segala ilmu yang telah diberikan dapat selalu bermanfaat di kehidupan yang akan datang.
9. Kedua orang tuaku, keluargaku, dan saudara-saudaraku, teman-temanku semua yang telah memberikan semangat, dukungan, kasih sayang yang tidak pernah terhenti dalam mengerjakan skripsi ini. Saya sangat bersyukur mempunyai kalian.
10. Teman, sahabat, sekaligus keluargaku Kelas HES J angkatan 2018, terimakasih untuk kalian yang telah melukis, mewarnai, dan mencetak suatu kenangan yang indah dalam perjalananku menuntut ilmu di Fakultas Syariah Universitas Islam Negeri (UIN) Raden Mas Said Surakarta.
11. Keluarga besar Ikatan Mahasiswa Karanganyar (IMAKA) UIN Raden Mas Said Surakarta, terkhusus Divisi Pendidikan dan Kebudayaan. Terima kasih atas waktu dan kesempatan yang telah diberikan sehingga saya bisa mengembangkan potensi, kreatifitas, dan inovasi yang saya miliki. *You and Me Always Family Friendly*.
12. Seluruh pedagang kaki lima mie ayam di sekitar Taman Pancasila (Bapak Tarjo, Bapak Sumadya, dan Bapak Rustam). Terima kasih atas kesediaannya memberikan informasi dan kerjasamanya dalam membantu penyelesaian tugas akhir saya ini.
13. Terima kasih untuk Gmbels Family (Robet, Thomas, Sigit, Endra, Laras, dan Aan). Terima kasih atas cerita, cinta kasih, dan canda gurauan yang telah kalian berikan. Semoga doa terbaik selalu menyertai langkah kalian kedepan.
14. Terima kasih untuk Abal-Abal Squad (Zaenal, Pandu, Yusak, Fajar, Noviyanto, Adhe, Yuyun, Febriyanti, Nurul) yang senantiasa bersedia mendengarkan keluh kesahku, menjadi tempat berceritaku, dan memberikan

solusi atas permasalahanku. Senang mengenal kalian semua, semoga sehat selalu dan dilancarkan dalam setiap langkahmu kedepan.

15. Terima kasih untuk para Bestie Squad (Wachi, Erico, Sinta, Nova, Amel) yang selalu menemani, mensupport, menghibur, serta mendengarkan keluh kesah saya ketika sedang tidak baik-baik saja selama proses pengerjaan penulisan penelitian skripsi ini.
16. Terima kasih untuk pemilik dan pelanggan setia angkringan PitHick Karanganyar. Salah satu tempat yang mampu membangkitkan motivasi, idea, dan gagasan saya selama penulisan naskah skripsi ini. Semoga selalu sehat dan menjadi tempat bercakap yang menyenangkan bagi semua kalangan.
17. Serta semua pihak yang tidak dapat disebutkan penulis satu persatu yang telah berjasa dalam menyelesaikan studi dan penyusunan skripsi ini.
18. *Last but not least, I wanna thank me, I wanna thank me for believing in me, I wanna thank me for doing all this hard work, I wanna thank me for having no day off, I wanna thank me for never quitting, for just being me at all times.*

Akhir kata, penulis berharap semoga melalui karya penelitian skripsi ini dapat membawa manfaat serta berguna untuk kemajuan ilmu pengetahuan pada umumnya dan semoga pihak-pihak yang telah membantu menyelesaikan penulisan skripsi ini mendapat pahala dari Allah SWT atas hal-hal baik yang mereka berikan.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Surakarta, 06 Desember 2022

Penyusun



BAYU AJI SETYAWAN

NIM. 182111336

ABSTRAK

Bayu Aji Setyawan, NIM: 18.211.1.336 : “*Implementasi Konsep Halālan Ṭayyiban Makanan Kaki Lima Prespektif Hukum Islam (Studi Kasus Pedagang Mie Ayam Kaki Lima Sekitar Taman Pancasila Karanganyar)*”

Makanan merupakan suatu kebutuhan pokok umat manusia. Dalam hal memilih makanan, umumnya manusia menginginkan makanan yang membuat kenyang dan mendapatkan cita rasa kenikmatan serta kelezatan makanan tersebut, tanpa memikirkan dampak yang terjadi setelah menyantapnya dan kurang memperdulikan tingkat *halāl* dan *ṭayyib* makanan tersebut. Salah satunya adalah jajanan makanan kaki lima. Dalam praktiknya, para pedagang kurang memperhatikan dan mengimplementasikan konsep *halālan ṭayyiban* dengan baik, sebagaimana contohnya yakni dalam memilih bahan baku, mengolah dan menyajikan sajian mie ayam ditemukan indikasi kurangnya pemahaman akan konsep *halālan ṭayyiban*. Adapun rumusan masalahnya adalah (1) Bagaimana pemahaman pedagang kaki lima akan konsep *halālan ṭayyiban*? (2) Bagaimana prespektif hukum Islam atas implementasi konsep *halālan ṭayyiban* para pedagang mie ayam kaki lima?. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pemahaman pedagang mie ayam atas konsep *halālan ṭayyiban*, serta untuk mengetahui pandangan hukum Islam atas implementasi konsep *halālan ṭayyiban* pedagang mie ayam kaki lima di sekitar Taman Pancasila Karanganyar.

Metode penelitian yang digunakan adalah metode penelitian lapangan (*field research*) dengan pendekatan deskriptif kualitatif. Sumber data yang digunakan ialah sumber data primer dan sekunder. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah wawancara, observasi dan dokumentasi. Teknik analisis data yang digunakan yaitu tahap pengelompokan data, tahap penyusunan data, dan terakhir tahap kesimpulan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemahaman dan implementasi atas konsep *halālan ṭayyiban* dalam praktik berjualan para pedagang mie ayam kaki lima di kawasan sekitar Taman Pancasila Karanganyar, Kecamatan Karanganyar, Kabupaten Karanganyar telah memenuhi beberapa persyaratan suatu makanan dinyatakan *halāl* lagi *ṭayyib* karena tidak adanya dalil Al-Qur`an yang menjelaskan larangan untuk mengkonsumsi makanan tersebut. Adapun indikator pemahaman mereka dilihat dari cara mereka memilih bahan-bahan yang digunakan dengan memperhatikan izin edar dan sertifikasi *halāl* dari instansi terkait. Namun, dalam implementasinya jika ditinjau dengan konsep *ṭayyib*, ada proses yang masih perlu dipahami secara mendalam oleh pedagang, salah satunya dalam proses pengolahan dan penyajian, sampai dengan proses pra produksi mie ayam. Dalam proses tersebut pedagang kurang memperhatikan tingkat ke higienisan makanan, tempat, dan sanitasi pembuangan yang kurang memadai. Hal tersebutlah terjadi karena kurangnya pengetahuan pedagang dalam memahami konsep *ṭayyib* suatu makanan. Islam telah menganjurkan pada umatnya untuk memilih makanan yang *halāl* lagi baik sebagaimana dijelaskan dalam QS. Al-Baqarah/2 : 168, “*makanlah yang halāl lagi baik yang terdapat dimuka bumi*”.

Kata Kunci: *halāl*, *Ṭayyib*, Mie Ayam, Pedagang Kaki Lima

ABSTRACT

Bayu Aji Setyawan, NIM: 18.21.1.1.336 : *“Implementation Of The Ḥalālan Ṭayyiban Concept of Street Food from the Perspective of Islamic Law (Case Study of Street Chicken Noodle Traders Around Karanganyar Pancasila Park)”*.

Food is a basic need of mankind. In terms of choosing food, humans generally want food that fills them up and gets a taste of the pleasure and delicacy of the food, without thinking about the effects that occur after eating it and paying less attention to the level of *ḥalāl* and *ṭayyib* of the food. One of them is street food snacks. In practice, traders pay less attention to and implement the concept of *ḥalālan ṭayyiban* properly, as example, namely in choosing raw materials, processing and serving chicken noodle dishes, indications are found of a lack of understanding of the concept of *ḥalālan ṭayyiban*. The formulation of the problem is (1) How do street vendors understand the concept of *ḥalālan ṭayyiban*? (2) What is the perspective of Islamic law on the implementation of the concept of *ḥalālan ṭayyiban* for street vendors of chicken noodles? The purpose of this study was to determine the understanding of chicken noodle traders on the concept of *ḥalālan ṭayyiban* and to find out the views of Islamic law on the implementation of the *ḥalālan ṭayyiban* concept of street chicken noodle traders around Karanganyar Pancasila Park.

The research method used is a field research method with a qualitative descriptive approach. The data sources used are primary and secondary. Data collection techniques used are interviews, observation, and documentation. The data analysis technique used is the data grouping stage, the data compilation stage, and finally the conclusion stage.

The results of the study show that the understanding and implementation of the concept of *ḥalālan ṭayyiban* in the practice of selling street chicken noodle vendors in the area around Karanganyar Pancasila Park, Karanganyar District, Karanganyar Regency have met several requirements for a food to be declared *ḥalāl* again *ṭayyib* because there is no Al-Qur'an argumentation which explains the prohibition to consume these foods. The indicator of their understanding can be seen from the way they choose the materials used by paying attention to distribution permits and *ḥalāl* certification from the relevant agencies. However, in terms of its implementation, when viewed from the *ṭayyib* concept, there are processes that traders still need to understand in depth, one of which is the processing and serving process, up to the pre-production process of chicken noodles. In this process, traders pay little attention to the level of food hygiene, place, and inadequate disposal sanitation. This happened due to the lack of knowledge of traders in understanding the concept of *ṭayyib* of food. Islam has advised its people to choose food that is *ḥalāl* and good as explained in QS. Al-Baqarah/2: 168, "eat what is *ḥalāl* and good that is on earth".

Keywords: *ḥalāl*, *Ṭayyib*, Chicken Noodles, Street Vendors

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PERNYATAAN BUKAN PLAGIASI.....	iii
HALAMAN NOTA DINAS.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN MUNAQOSYAH	v
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vii
HALAMAN PEDOMAN TRANSLITERASI	ix
KATA PENGANTAR.....	xvi
ABSTRAK	xix
ABSTRACT	xx
DAFTAR ISI.....	xxi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan Penelitian.....	6
D. Manfaat Penelitian.....	7
E. Kerangka Teori	7
F. Tinjauan Pustaka	16
G. Metode Penelitian.....	20
H. Sistematika Penulisan	25
BAB II KONSEP <i>ḤALĀLAN ṬAYYIBAN</i> DALAM ISLAM	
A. Konsep <i>ḥalālan Ṭayyiban</i>	28
1. Pengertian <i>Ḥalāl</i>	28
2. Pengertian <i>Ṭayyib</i>	30
3. Dasar Hukum <i>Ḥalāl</i> Dan <i>Ṭayyib</i>	33
B. Makanan Dalam Islam.....	40

c. Ketentuan Jaminan Produk <i>Halāl</i> Di Indonesia.....	46
BAB III GAMBARAN UMUM DAN IMPLEMENTASI KONSEP ḤALĀLAN ṬAYYIBAN PEDAGANG MIE AYAM KAKI LIMA SEKITAR TAMAN PANCASILA KARANGANYAR	
A. Gambaran Umum Taman Pancasila Karanganyar	56
B. Pedagang Kaki Lima Mie Ayam	60
C. Profil Pedagang Mie Ayam Kaki Lima Sekitar Taman Pancasila	61
D. Implementasi Konsep <i>Ḥalālan Ṭayyiban</i> Oleh Pedagang Kaki Lima Mie Ayam Di Sekitar Taman Pancasila Karanganyar	65
BAB IV ANALISIS PRESPEKTIF HUKUM ISLAM TERHADAP IMPLEMENTASI KONSEP ḤALĀLAN ṬAYYIBAN PEDAGANG MIE AYAM KAKI LIMA DI SEKITAR TAMAN PANCASILA KARANGANYAR	
A. Pemahaman Pedagang Terhadap Konsep <i>Ḥalālan Ṭayyiban</i>	79
B. Prespektif Hukum Islam Atas Implementasi Konsep <i>Ḥalālan Ṭayyiban</i> Para Pedagang Kaki Lima Di Sekitar Taman Pancasila Karanganyar	83
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	100
B. Saran.....	101
DAFTAR PUSTAKA	101
LAMPIRAN-LAMPIRAN	
Lampiran 1 : Transkrip Wawancara.....	107
Lampiran 2 : Dokumentasi.....	115
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Makanan merupakan suatu kebutuhan pokok serta komoditi utama umat manusia. Makanan (مألا طعا) dalam bahasa Al-Qur`an berarti segala sesuatu yang dapat dimakan atau dicicipi oleh panca indera manusia.³ Dalam hal memilih makanan, umumnya manusia menginginkan makanan yang bisa membuat kenyang dan mendapatkan cita rasa kenikmatan serta kelezatan makanan tersebut, tanpa memikirkan dampak yang terjadi setelah menyantapnya dan kurang memperdulikan tingkat *halāl* dan *ṭayyib* makanan tersebut. Sejalan dengan ajaran Islam, konsumen muslim menghendaki agar produk-produk yang dikonsumsi terjamin *keḥalālannya* dan kesuciannya. Dalam ketentuan *halāl*, *haram*, *ṭayyib*, dan *syubhat* terkandung haram, diragukan (*syubhat*).⁴

Syariah telah memberi petunjuk yang jelas tentang *haram* dan *halāl* yang termuat dalam Al-Qur`an dan As-sunnah. Terlebih dalam hal makanan juga telah disyariatkan agar manusia senantiasa memilih suatu makanan yang *halāl* lagi baik ketika dikonsumsi. Hal tersebut tertuang dan sudah dijelaskan oleh Allah SWT melalui firmanNya dalam surah Al-Baqarah ayat 168 sebagai berikut :

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

³ Waharjani, "Makanan Yang *Halal* Lagi Baik Dan Implikasinya Terhadap Kesehatan Seseorang", *Jurnal Komunikasi dan Pendidikan Islam*, Vol. 4, No. 2, Desember 2015, hlm 195.

⁴ Diah Himpuno, *Membuat Masakan dan Kue Dari Bahan Halal*, (Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2017), hlm. 6.

Artinya :

*“Wahai manusia! Makanlah sebagian (makanan) di bumi yang ḥalāl dan lagi baik dan janganlah mengikuti langkah-langkah setan. Sesungguhnya ia bagimu merupakan musuh yang nyata.”*⁵

Adapun kandungan isi dari ayat 168 surat Al-Baqarah diatas adalah bahwa Allah SWT memerintahkan umatnya (manusia) untuk senantiasa memakan makanan yang *ḥalāl* dan juga *ṭayyib*. *Ḥalāl* merupakan syarat pertama suatu makanan yang bergizi menurut Al-Qur`an dan tidak diharamkan oleh syariat serta didapatkan dengan cara yang baik pula tidak melanggar hukum. Sementara syarat kedua makanan tersebut adalah *ṭayyib* (baik), yakni suatu makanan yang sehat, proporsional, serta aman bagi kesehatan.⁶

Keḥalālan suatu makanan erat kaitannya dengan masalah hukum boleh dan tidaknya untuk dikonsumsi. *Keḥalālan* suatu makanan itu setidaknya dapat ditinjau dari dua segi yakni (1) Dari segi kandungan zatnya : Islam sangat memperhatikan tentang bahan makanan yang akan dikonsumsi itu harus bersih (suci) jauh dari segala najis, dan kotoran. (2) Dari segi cara memperolehnya, seperti : mencuri, merampas punya orang lain, korupsi, dan sebagainya.

Majelis Ulama Indonesia (MUI) turut memberikan fatwanya dalam menyikapi polemik standarisasi *ḥalāl* suatu makanan. Hal tersebut

⁵ Kementerian Agama RI, *Al-Quran dan Terjemahannya*, (Jakarta : Lajnah Pentashihan Mushaf Al-Qur`an, 2019), hlm. 34.

⁶ Himmatul Aliyah, “Urgensi Makanan Bergizi Menurut Al-Qur`an Bagi Pertumbuhan dan Perkembangan Anak, *Jurnal Ilmu Qur`an dan Tafsir*, Vol. 10, No. 2, Tahun 2016, hlm. 214..

tertuang dalam Fatwa MUI Nomor 4 Tahun 2003 Tentang Standarisasi Fatwa *ḥalāl*. Didalam fatwa tersebut MUI menjelaskan bahwa sertifikasi *keḥalālan* suatu pangan itu dilihat dari *Dzat* yang terkandung didalam suatu bahan yang hendak diolah menjadi bahan pangan dan juga cara memperolehnya, seperti : tidak mengandung *khamr*, menggunakan teknik penyembelihan yang sesuai syariat Islam, dan lain-lain.⁷

Hal tersebut mendorong pemerintah untuk turut aktif dalam menyelesaikan permasalahan *keḥalālan* ditengah masyarakat terlebih dalam produk makanan *ḥalāl*. Maka pemerintah turut menerbitkan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk *ḥalāl*. Penyelenggaraan Jaminan Produk *ḥalāl* (JPH). UU JPH tersebut dibentuk dengan tujuan yaitu untuk memberikan keamanan, kenyamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan produk *ḥalāl* bagi masyarakat, serta meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha dalam memproduksi dan menjual produk *ḥalāl*.⁸

Selaras dengan perkembangan zaman dan peningkatan kebutuhan masyarakat dalam bidang ekonomi, banyak bermunculan usaha kecil-kecilan yang kian hari kian berkembang pesat. Salah satu diantaranya adalah pedagang kaki lima. Pedagang kaki lima atau disingkat PKL adalah istilah untuk menyebut penjaja dagangan yang melakukan kegiatan

⁷ Fatwa MUI Nomor 4 Tahun 2003 Tentang Standarisasi Fatwa *Halal*.

⁸ Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk *Halal*.

komersial di atas daerah milik jalan (DMJ/trotoar) yang (seharusnya) diperuntukkan untuk pejalan kaki (pedestrian).⁹

Dalam penelitian ini peneliti tertarik untuk membahas bidang usaha kuliner yang dilakukan oleh pedagang kaki lima, spesifik tentang kuliner mie ayam kaki lima yang berada di setikar Taman Pancasila Karanganyar. Mie ayam adalah makanan rakyat yang sangat disukai oleh semua lapisan masyarakat dan berbagai golongan umur. Selain harganya murah, mie ayam ini mudah didapat.

Mie ayam merupakan racikan dari mie telur, daging ayam, sayur sawi dan sambal cabe serta saos tomat. Ada pula yang ditambahkan berbagai macam topping lainnya, bisa ditambah bakso, pangsit, atau yang lainnya. Dari cara penyiapan sampai dengan penyajian mie ayam ini sangat rentan terhadap kemungkinan terjadinya cemaran bakteriologis dan penggunaan bahan baku yang tidak dianjurkan oleh syariat Islam. Kurangnya pengetahuan pedagang mie ayam terhadap keamanan pangan juga sedikit banyak mempengaruhi hasil dari olahan dan penyajian dari dagangan mereka.

Berdasarkan observasi dan pengamatan sementara peneliti, ada setidaknya 3 pedagang mie ayam kaki lima yang berjualan di sekitar Taman Pancasila Karanganyar. Dalam setiap harinya, jualan mie ayam tersebut ada yang ramai dan ada yang lumayan ramai, dengan tampilan gerobak yang minimalis serta ditambah lokasi berjualan yang berada di

⁹ Ali Achan Mustafa, *Model Transformasi Sosial Sektor Informal, Sejarah, Teori, dan Praksis Pedagang kaki lima*, (Malang: Trans Publishing, 1996), hlm. 37.

pinggir jalan yang rentan akan resiko polusi, debu, dan kebersihan tempat yang kurang terjaga dengan baik.

Dalam praktek berjualan ada salah seorang pedagang yang kurang memperhatikan kualitas bahan yang digunakan seperti tidak mengganti air yang digunakan untuk merebus mie, menggunakan saus dan kecap yang belum terjamin sertifikasi *kehalālannya*, menggunakan MSG yang berlebihan dalam racikan mie ayamnya, mencampur ayam yang digunakan dalam sajian mie ayam dengan bahan yang belum diketahui tingkat *kehalālannya* dan mengabaikan kebersihan tempat serta alat yang digunakan untuk berdagang seperti, kurang higienisnya peralatan makan yang digunakan seperti mangkok, garpu, sumpit, sendok dan gelas, tidak menyediakan tempat sanitasi pembuangan sisa mie ayam yang baik sehingga mengakibatkan timbulnya bau yang tidak sedap di lokasi berjualan.

Hal yang dilakukan oleh oknum pedagang tersebut sangatlah jauh dari ketentuan yang sudah di syariatkan dalam Islam dalam konsep *ḥalāl* *tayyiban*. Terlebih setelah adanya UU JPH yang memiliki tujuan utama untuk menjamin suatu produk yang diperjualbelikan haruslah terjaga tingkat *kehalālannya*. Sebagaimana tertuang dalam pasal 1 ayat (2) dan (3) yang menjelaskan tentang “produk *ḥalāl* adalah suatu produk yang telah dinyatakan *ḥalāl* sesuai dengan syariat Islam”¹⁰ dan menjelaskan tentang “proses memproduksi produk *ḥalāl* adalah serangkaian proses kegiatan

¹⁰ Pasal 1 ayat (2) Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal

untuk menjamin *kehalālan* produk mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk”.¹¹

Dari permasalahan diatas, maka bisa disimpulkan bahwa adanya praktik pedagang kaki lima mie ayam di kawasan Taman Pancasila Karanganyar yang belum sepenuhnya memahami dan menerapkan konsep *ḥalālan Ṭayyiban* dengan baik. Oleh sebab itu penulis tertarik untuk meneliti lebih lanjut permasalahan diatas melalui karya ilmiah skripsi dengan judul “*Implementasi Konsep Ḥalālan Ṭayyiban Makanan Kaki Lima Prespektif Hukum Islam (Studi Kasus Pedagang Mie Ayam Kaki Lima Sekitar Taman Pancasila Karanganyar)*”

B. Rumusan Masalah

Adapun beberapa permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian ini yang sudah dirumuskan oleh penulis sebagai berikut :

1. Bagaimana pemahaman pedagang mie ayam tentang konsep *ḥalālan ṭayyiban*?
2. Bagaimana prespektif hukum Islam atas implementasi konsep *ḥalālan ṭayyiban* para pedagang mie ayam kaki lima?

C. Tujuan Penelitian

Sejalan dengan pemaparan dari rumusan permasalahan yang disebutkan di atas, adapun tujuan yang diharapkan penulis diantaranya adalah sebagai berikut :

¹¹ Pasal 1 ayat (3) Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal

1. Untuk mengetahui pemahaman pedagang mie ayam kaki lima di sekitar Taman Pancasila Karanganyar atas konsep *ḥalālān ṭayyiban*.
2. Untuk mengetahui pandangan hukum Islam atas implementasi konsep *ḥalālān ṭayyiban* pedagang mie ayam kaki lima di sekitar Taman Pancasila Karanganyar.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat secara Teoritis

Melalui hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan bahan kepustakaan kepada pihak-pihak yang berkepentingan, seperti mahasiswa, pelajar, peneliti. Serta dapat menjadi bahan referensi untuk penelitian selanjutnya yang terkait praktik implementasi konsep *ḥalālān ṭayyiban* pada pedagang makanan kaki lima.

2. Manfaat secara Praktis, antara lain :

- a. Bagi Pelaku Usaha / Pedagang

Melalui hasil penelitian ini diharapkan bisa menjadi bahan pengetahuan dan pemahaman pedagang makanan kaki lima agar lebih memahami konsep *ḥalālān ṭayyiban* dalam mengelola usahanya.

E. Kerangka Teori

1. Konsep *Ḥalālān Ṭayyiban* Makanan Dalam Islam

- a. Makanan *Ḥalāl* Dan *Ṭayyib*

Makanan menurut etimologi adalah terjemahan dari kata *tha`am* yang merupakan bentuk tunggal dari *athi`mah*. Dalam

bahasa Indonesia makanan berarti segala sesuatu yang boleh dimakan, seperti contohnya adalah panganan, lauk-pauk, dan kue-kue.¹²

Definisi makanan secara istilah dapat diartikan sebagai segala sesuatu yang dapat dikonsumsi, baik berasal dari darat maupun berasal dari laut. Adapun makanan *ḥalāl* adalah makanan yang dibolehkan dalam syariat Islam untuk mengkonsumsinya, yaitu sesuai dengan al-Qur'an dan Hadis Nabi SAW.¹³

Kata "*Ṭayyib*" berasal dari bahasa Arab yang berarti sesuatu yang baik. Kata "*Ṭayyib*" dari segi bahasa (etimologis) berarti "lezat", "baik", "sehat", "paling utama" dan "menenteramkan". Dalam konteks makanan, menurut sebagian pakar tafsir berarti makanan yang tidak kotor dari segi zatnya dan tidak rusak (kadaluarsa) atau dicampuri oleh benda-benda haram. Sebagian pendapat yang lain mengartikannya sebagai "makanan yang mengundang selera bagi orang yang memakannya dan tidak membahayakan fisik dan akalnya".

Dapat disimpulkan bahwa makanan *ḥalālan ṭayyiban* adalah segala makanan yang *ḥalāl* untuk dikonsumsi, baik untuk jiwa dan tidak membahayakan badan dan akal manusia,

¹² Huzaemah Tahido Yanggo, "Makanan Dan Minuman Dalam Perspektif Hukum Islam", *Jurnal Tahkim*, vol. IX, no. 2, (Desember, 2013), Hlm. 2.

¹³ Tamimah, Sri Herianingrum, Dkk., "*Halalan Ṭayyiban : The Key Of Successgul Halal Food Industry Development*", *Ulumuna : Jurnal Studi Keislaman*, Vol. 4, No. 2, Desember 2018, hlm. 173.

mengandung zat-zat yang diperlukan oleh tubuh manusia serta dikonsumsi dalam takaran yang cukup dan seimbang.

b. Dasar Hukum Makanan *Halāl* dan *Tayyib*

Konsep makanan *halāl* dan *tayyib* telah diatur didalam ayat Al-Qur`an, diantaranya adalah sebagai berikut :¹⁴

1) Al-Qur`an Surah Al-Baqarah/2 : 168

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ

لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ

Artinya :

“Wahai manusia! Makanlah sebagian (makanan) di bumi yang *halāl* dan lagi baik dan janganlah mengikuti langkah-langkah setan. Sesungguhnya ia bagimu merupakan musuh yang nyata.”¹⁵

Dalam surat al-Baqarah ayat 168, Allah SWT telah memerintahkan manusia agar senantiasa memakan makanan yang *halāl* dan *tayyib*. Dalam Tafsir *al-Misbah* dijelaskan, bahwa seruan akan *kehalālan* makanan pada ayat ini ditujukan kepada seluruh manusia, baik itu yang beriman kepada Allah SWT ataupun tidak. Namun demikian, tidak semua makanan

¹⁴ Nuraini, “*Halalan Tayyiban* Alternatif Qurani Untuk Hidup Sehat”, *Al-Mu`ashirah*, Vol. 15, No. 1, Januari 2018, hlm. 83-88.

¹⁵ Kementerian Agama RI, *Al-Quran dan Terjemahannya*, (Jakarta : Lajnah Pentashihan Mushaf Al-Qur`an, 2019), hlm. 34.

dan minuman yang *ḥalāl* otomatis *ṭayyib*, dan tidak semua yang *ṭayyib* adalah *ḥalāl* sesuai dengan kondisi masing-masing.¹⁶

Berdasarkan penafsiran mufassir diatas, maka dapat diambil kesimpulan bahwa perintah untuk memakan makanan yang *ḥalāl* dan baik itu berlaku untuk semua manusia. Makanan yang *ḥalāl* adalah seluruh Dzat makanan yang tidak diharamkan oleh Allah SWT, sedangkan yang baik adalah makanan dan minuman yang mengandung gizi yang baik itu untuk seseorang.

2) Al-Qur`an Surah Al-Maidah/5 : 88

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

Artinya :

“Makanlah apa yang telah Allah anugerahkan kepadamu sebagai rejeki yang ḥalāl lagi baik, dan bertakwalah kepada Allah yang hanya kepada-Nya kamu beriman.”¹⁷

Dalam menafsirkan ayat ini, *Al-Maraghi* menyatakan bahwa kadungan ayat ini adalah anjuran untuk tidak melampaui batas dengan cara berlebihan dalam menggunakannya dan melampaui batas dengan melanggar yang lain dari bukan jenisnya, yaitu hal-hal yang buruk.¹⁸

¹⁶ M Quraish Shihab, *Tafsir Al-Mishbah*, Vol. XIV, (Ciputat: Lentera Hati, Cetakan II, 2009), hlm. 182- 183.

¹⁷ Kementerian Agama RI, *Al-Quran dan Terjemahannya*, (Jakarta : Lajnah Pentashihan Mushaf Al-Qur`an, 2019), hlm. 164.

¹⁸ Nuraini, “*Halalan Ṭayyiban Alternatif Qurani Untuk Hidup Sehat*”, ... hlm. 86.

Dalam hal makanan dan minuman *al-Maraghi* menegaskan bahwa makanan dan minuman yang *halāl* itu tidak hanya dari zatnya saja tetapi dari cara memperolehnya, seperti halnya bukan barang atau hasil dari riba dan bukan pula dari hasil pencurian. Makanan *halāl* yang didapatkan dari hasil mencuri akan berubah hukumnya menjadi *haram* karena mencuri itu sendiri adalah perbuatan yang diharamkan. Sedangkan makanan dan minuman yang baik itu menurut *al-Maraghi* adalah makanan yang sedap ketika dimakan, suci atau tidak kotor, baik karena zatnya sendiri maupun karena rusak atau merubah akibat terlalu lama disimpan.¹⁹

3) Al-Qur`an Surah An-Nahl/16 : 114

فَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاشْكُرُوا نِعْمَتَ اللَّهِ إِنْ كُنْتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ

Artinya :

“Makanlah sebagian apa yang telah Allah anugerahkan kepadamu sebagai (rezeki) yang *halāl* lagi baik dan syukurilah nikmat Allah jika kamu hanya menyembah kepada-Nya.”²⁰

Hamka melihat bahwa Q.S. An-Nahl ayat 114 ini merupakan peringatan Allah SWT untuk manusia dalam menghadapi kondisi kelaparan baik kelaparan yang akan datang maupun setelah berlalunya masa kelaparan tersebut.

¹⁹ Ibid, hlm. 86.

²⁰ Kementerian Agama RI, *Al-Quran dan Terjemahannya*, (Jakarta : Lajnah Pentashihan Mushaf Al-Qur`an, 2019), hlm. 390.

Menurut Hamka kondisi seperti ini manusia harus tetap memperhatikan makanan dan minuman yang *ḥalāl* lagi *ṭayyib* jangan asal masuk ke perut karena makanan dan minuman yang *ḥalāl* lagi *ṭayyib* sangat besar pengaruhnya pada ketenangan jiwa. *ḥalāl* adalah makanan dan minuman yang bukan haram sedangkan *ṭayyib* adalah makanan dan minuman yang diterima selera, tidak menjijikan karena itu sangat dipengaruhi oleh kebiasaan dan kemajuan suatu bangsa.²¹

c. Kategori Makanan *ḥalāl* dan *Ṭayyib*

Setidaknya ada beberapa unsur yang harus diperhatikan dalam kita memilih atau meneliti *keḥalālan ṭayyiban* suatu produk yang akan kita konsumsi :

- 1) Proses pengolahan atau pembuatan, media atau perantara yang digunakan, dan unsur-unsur lain dalam memproses bahan baku menjadi makanan yang disajikan kita juga patut mengetahui apakah tercampur dengan unsur yang diharamkan.
- 2) Bersih dan bebasnya suatu produk makanan dan minuman dari bahan yang mengandung zat yang membahayakan tubuh.²²

Adapun jenis-jenis makanan yang di*ḥalāl*kan diantaranya adalah :

- 1) Segala macam makanan yang tidak mengandung unsur menjijikkan dan kotor.

²¹ Nuraini, “*Halalan Ṭayyiban Alternatif Qurani Untuk Hidup Sehat*”,... hlm. 88.

²² Ali Mustafa Yaqub, *Kriteria Halal Dan Haram*, (Jakarta: Pustaka Firdaus, 2009), hlm.10-11.

- 2) Semua jenis makanan yang tidak mendatangkan mudrahat bagi kesehatan jasmani, moral dan akal.
- 3) Semua jenis makanan yang tidak diharamkan di dalam al-Qur'an dan Hadis.

Jadi dapat disimpulkan bahwa syarat-syarat produk pangan *ḥalāl* menurut syariat Islam adalah:

- 1) *ḥalāl* dzatnya,
- 2) *ḥalāl* cara memperolehnya,
- 3) *ḥalāl* dalam memprosesnya,
- 4) *ḥalāl* dalam penyimpanannya,
- 5) *ḥalāl* dalam pengangkutannya,
- 6) *ḥalāl* dalam penyajiannya.²³

2. UU No 33 Tahun 2014 Dan Fatwa MUI Tentang Jaminan Produk

Ḥalāl

Majelis Ulama Indonesia (MUI) telah menerbitkan fatwanya yang membahas mengenai Standarisasi *ḥalāl*. Adapun hal tersebut tertuang dalam Fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI) Nomor 4 Tahun 2003 Tentang Standarisasi Fatwa *ḥalāl*.²⁴ Didalam fatwa tersebut, MUI menjelaskan 7 point pemahasan dalam fatwa tersebut. Diantara 7 point yang dijelaskan 4 diantaranya menjelaskan hal yang ada keterkaitannya dengan permasalahan yang hendak dibahas penulis, diantaranya : *Pertama*, menjelaskan tentang *Khamr*. *Kedua*,

²³ Bagian Proyek Sarana dan Prasarana produk *halal*, *Tanya Jawab Seputar Produk Halal*, (Jakarta: tp, 2003), hlm. 17.

²⁴ Fatwa MUI No. 4 Tahun 2003 Tetang Standarisasi Fatwa *Halal*.

menjelaskan tentang Ethanol, Fusel Oil, Ragi, dan Cuka. *Ketiga*, menjelaskan tentang Pemotongan Hewan. *Keempat*, menjelaskan tentang Penggunaan Nama dan Bahan.²⁵

Sejalan dengan Fatwa yang telah dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI), pemerintah pun ikut andil dalam menyelaraskan permasalahan standarisasi *kehalālan* pangan lewat peraturan perundang-undangan. Hal tersebut termaktub dalam Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk *ḥalāl*.²⁶

Didalam Undang-Undang tersebut diuraikan bahwa Produk adalah barang dan/atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang gunaan yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat. Selanjutnya, produk dikatakan *ḥalāl* adalah Produk yang telah dinyatakan *ḥalāl* sesuai dengan syariat Islam.²⁷

Jaminan Produk *ḥalāl* yang selanjutnya disingkat JPH adalah kepastian hukum terhadap *kehalālan* suatu Produk yang dibuktikan dengan Sertifikat *ḥalāl*. Adapun tujuan penyelenggaraan dari JPH sendiri adalah a. memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan Produk *ḥalāl* bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan Produk; dan, b. meningkatkan nilai

²⁵ Ibid, hlm. 656.

²⁶ Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk *Halal*.

²⁷ Pasal 1, Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk *Halal*.

tambah bagi Pelaku Usaha untuk memproduksi dan menjual Produk *ḥalāl*.²⁸

Dalam hal bahan serta proses produk bias dikatakan *ḥalāl* juga dijelaskan dalam pasal 17-22 UU Nomor 34 Tahun 2013 Tentang Jaminan Produk *ḥalāl*. Adapun point yang disampaikan dalam pasal tersebut adalah Bahan yang digunakan dalam PPH terdiri atas bahan baku, bahan olahan, bahan tambahan, dan bahan penolong. Adapun bahan yang dimaksud adalah hewan, tumbuhan, mikroba, dan bahan yang dihasilkan mulai proses kimiawi, biologi, atau proses rekayasa genetic.²⁹ Selanjutnya dalam hal bahan yang berasal dari hewan, diharamkan menggunakan bahan seperti : bangkai, darah, babi, dan hewan yang disembelih tidak sesuai dengan syariat.³⁰ Adapun bahan yang berasal dari tumbuhan pada dasarnya *ḥalāl* selama tidak memabukkan atau membahayakan orang yang mengkonsumsinya.³¹

Selanjutnya dalam proses produk *ḥalāl* haruslah memperhatikan lokasi atau tempat yang hendak digunakan. Seperti lokasi, tempat, atau alat yang digunakan wajib dipisahkan dengan lokasi, tempat, dan alat penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian Produk tidak *ḥalāl*. Adapun lokasi yang dimaksud harus memenuhi standarisasi kebersihan dan

²⁸ Pasal 3, Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk *Halal*.

²⁹ Pasal 17, Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk *Halal*.

³⁰ Pasal 18, Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk *Halal*.

³¹ Pasal 19, Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk *Halal*.

higienitas yang sudah ditetapkan, bebas dari najis, dan bebas dari bahan yang tidak *ḥalāl*.³²

F. Tinjauan Pustaka

Setelah melakukan penelusuran atas literatur karya ilmiah berupa skripsi, tesis, dan jurnal. Peneliti menemukan bahwa ada keterkaitan tema yang membahas konsep *ḥalālān ṭayyiban* dan implementasi peraturan daerah. Maka, untuk menghindari anggapan bahwa adanya indikasi plagiasi plagiasi terhadap karya ilmiah tertentu, maka diperlukannya pengkajian lebih mendalam terhadap karya karya yang sudah ada sebelumnya. Setidaknya ada beberapa karya penelitian yang pernah dilakukan dengan tema serupa diantaranya sebagai berikut :

1. Skripsi Karya Kasmawati mahasiswa Universitas Islam Negeri (UIN) Alauddin Makasar yang berjudul “**Makanan *Ḥalāl* dan *Ṭayyib* Dalam Prespektif Al-Qur`an**”. Dari karya ilmiah skripsi tersebut dijelaskan bahwa makanan yang *ḥalāl* dibolehkan menurut syara`, selain di utamakan *ḥalāl* (bukan hanya didapat begitu saja) melainkan juga harus dilihat dari segi *keḥalālān* yang lain, yakni : makanan yang *ḥalāl* secara zatnya, cara memperolehnya, cara mengolahnya, serta minuman yang tidak *ḥalāl*. Dalam Al-Qur`an juga dijelaskan mengenai ruang lingkup makanan bernutrisi dan macam makanan yang bergizi. Serta

³² Pasal 21, Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk *Halal*.

juga dilihat dari pandangan para ulama dan ahli medis dalam menjelaskan *ḥalālān ṭayyiban* dalam suatu makanan.³³

2. Skripsi karya Ahmad Dhea Satria Mahasiswa IAIN Palangkaraya yang berjudul **“Strategi Penerapan Konsep *Ḥalālān Ṭayyiban* Pada Rumah Makan Wong Solo Kota Palangkaraya”**. Dalam karya ilmiah skripsi tersebut mengangkat permasalahan mengenai penerapan konsep *ḥalālān ṭayyiban* dan tanggapan para konsumen atas penerapan label *ḥalālān ṭayyiban* pada rumah makan wong Solo. Dari hasil penelitiannya dijelaskan bahwa penerapan konsep *ḥalālān ṭayyiban* pada rumah makan wong solo merupakan strategi khusus untuk menarik minat konsumen dan dalam praktiknya telah diterapkan juga oleh seluruh elemen pagawai rumah makan wong solo. Dan respon dari para konsumen sangat positif akan strategi marketing yang dilakukan rumah makan wong solo. Namun, ada beberapa yang perlu dibenahi oleh rumah makan wong solo yakni dari segi kebersihan tempat usaha, karena itu juga termasuk poin-poin konsep *ḥalālān ṭayyiban*.³⁴
3. Penelitian skripsi yang ditulis oleh Rahmatullah mahasiswa Universitas Batanghari Jambi yang berjudul **“Perlindungan Terhadap Konsumen Atas Produk Makanan Jajanan Pinggir Jalan Oleh Yayasan Lembaga Konsumen Indonesia (YLKI)**

³³ Kasmawati, “*Makanan Halal dan Ṭayyib Dalam Prespektif Al-Qur`an*”, Skripsi, Fakultas Ushuluddin Filsafat dan Politik, Universitas Islam Negeri Alauddin Makasar, 2014.

³⁴ Ahmad Dhea Satria, “*Strategi Penerapan Konsep Halalan Ṭayyiban Pada Rumah Makan Wong Solo Kota Palangkaraya*”, Skripsi, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam, Jurusan Ekonomi Islam, Program Studi Ekonomi Syariah, IAIN Palangkaraya, 2018.

Dikota Jambi". Pada penelitian skripsi ini menitikberatkan permasalahan pada respon oknum pelaku usaha pinggir jalan atas praktik jual beli yang dilakukan telah menimbulkan kerugian kepada para konsumennya seperti mencampurkan zat-zat yang tidak semestinya pada suatu makanan. Dari hasil penelitian ini, perlunya peranan pemerintah dari segi internal maupun eksternal melalui Yayasan Lembaga Konsumen Indonesia (YLKI) untuk terus memantau dan mengawasi para pelaku usaha agar para konsumen yang membeli jajanan pinggir jalan tidak ragu akan kesterilan makanan yang diperdagangkan, dan pelaku usaha juga perlu menjalankan iktikad baik dan memberikan informasi yang jelas atas barang atau jasa yang di perdagangkan atau diedarkan kepada masyarakat.³⁵

4. Penelitian skripsi yang ditulis oleh Muhammad Harenggi mahasiswa Universitas Islam Negeri (UIN) Raden Intan Lampung yang berjudul **"Pelaksanaan Peraturan Daerah No. 2 Tahun 2012 Tentang Pengelolaan Pedagang Kaki Lima Menurut Fiqh Siyasah (Studi Pasar Tugu Bandar Lampung)."** Pada penelitian skripsi ini menitikberatkan permasalahan pada praktik pedagang kaki lima yang mengganggu ketertiban, kenyamanan dan keindahan kota yang salah satunya terdapat di daerah Pasar Tugu Bandar Lampung. Dari hasil penelitian ini, perlunya pihak pemerintah daerah untuk lebih mensosialisasikan lagi kepada para pedagang kaki lima atas amanat

³⁵ Rahmatullah, *"Perlindungan Terhadap Konsumen Atas Produk Makanan Jajanan Pinggir Jalan Oleh Yayasan Lembaga Konsumen Indonesia (YLKI) Dikota Jambi"*, Skripsi, Fakultas Hukum, Universitas Batanghari Jambi, 2021.

yang tercantum dalam Perda No. 2 Tahun 2012 tentang pengelolaan pedagang kaki lima dan harus ditindak secara tegas apabila pedagang kaki lima yang tidak menjalankan aturan yang terdapat dalam Perda. Walaupun secara tinjauan Fiqh Siyasah isi dari perda tersebut sudah sesuai, namun implementasinya masih kurang sesuai dengan kaidah yang terdapat dalam Fiqh Siyasah.³⁶

Adapun persamaan dengan penelitian sebelumnya yakni sama-sama meneliti tentang makanan yang diperdagangkan oleh pedagang kaki lima, yang membedakan secara spesifik dari penelitian karya ilmiah sebelumnya adalah meninjau secara langsung terhadap praktik jual beli mie ayam khususnya pada pedagang kaki lima (PKL) mie ayam yang berjualan di pinggir jalan Kecamatan Karanganyar, Kabupaten Karanganyar. Apakah dalam setiap prosesnya baik proses pengolahan sampai dihidangkan kepada para konsumen sudah mengimplementasikan konsep *ḥalālan ṭayyiban* dengan baik. Karena seperti yang penulis utarakan dalam latar belakang diketahui dalam praktiknya para pelaku usaha mie ayam kaki lima masih diragukan kadar ketaatannya dalam hal penerapan konsep *ḥalālan ṭayyiban* atas makanan yang diperdagangkan kepada masyarakat. Seperti, menggunakan beberapa campuran bahan yang belum diketahui sertifikasi *keḥalālannya*, belum sepenuhnya menjaga ke higienitas serta sanitasi makanan yang sesuai dengan standar *keḥalālan* dan *ṭayyiban*

³⁶ Muhammad Harenggi, “Pelaksanaan Peraturan Daerah No. 2 Tahun 2012 Tentang Pengelolaan Pedagang Kaki Lima Menurut Fiqh Siyasah (Studi Pasar Tugu Bandar Lampung), Skripsi, Fakultas Syariah, Universitas Islam Negeri (UIN) Raden Intan Lampung, 2019.

makanan yang disajikan. Yang dimana hal tersebut dapat merugikan konsumen khususnya dalam bidang kesehatan pasca mengkonsumsi makanan tersebut. Maka dari itu saya tertarik untuk meneliti dan mengkaji lebih dalam mengenai tingkat *kehalālan* dan *ketayyiban* makanan yang dijual oleh pedagang kaki lima terkhusus kuliner mie ayam di sekitar taman pancasila Karanganyar.

G. Metode Penelitian

Dalam penyusunan dan penulisan suatu karya ilmiah, metode penelitian yang penyusun gunakan adalah penelitian *Deskriptif Kualitatif*. Sumadi Suryabrata menyatakan bahwa pemikiran deskriptif merupakan suatu pola pemikiran yang dilakukan untuk pencandraan (deskriptif) secara sistematis, factual, dan juga akurat mengenai situasi atau gejala, dan kejadian didalam masyarakat.³⁷ Sedangkan penelitian kualitatif adalah suatu jenis penelitian yang dimaksudkan untuk mengungkap suatu gejala atau fenomena secara holistic-kontekstual melalui pengumpulan data dengan memposisikan peneliti sebagai instrument kunci.³⁸

1. Jenis penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian lapangan (*field research*). Penelitian lapangan (*field research*) adalah suatu metode untuk memperoleh atau mendapatkan suatu data penelitian secara spesifik dan realistik yang ditemukan

³⁷ Mardalis, *Metodologi Penelitian Suatu Pendekatan Proporsional*, (Jakarta: Bumi Aksara, 2010), hlm. 28.

³⁸ M Sobry Sutikno & Prosmala Hadisaputra, *Penelitian Kualitatif*, (Lombok: Holistica, 2020), hlm. 5.

dilapangan tentang hal apa yang sedang terjadi di masyarakat yang tidak terbatas ruang dan waktu.³⁹ Dalam hal ini obyek yang menjadi fokus penelitian oleh penyusun adalah warung mie ayam pinggir jalan (PKL) di sekitar taman pancasila Karanganyar.

2. Sumber data

Untuk menggali informasi serta kelengkapan data dalam penulisan penelitian ini, maka diperlukan sumber-sumber data sebagai berikut :

a. Sumber Data Primer

Sumber data primer adalah suatu data yang diperoleh secara langsung dari sumber data oleh peneliti, dimana data yang didapatkan tersebut digunakan untuk tujuan yang khusus.⁴⁰ Data ini diperoleh melalui teknik wawancara langsung kepada para pihak yang terlibat, yaitu pedagang kaki lima mie ayam di sekitar taman pancasila Karanganyar.

b. Sumber Data Sekunder

Sumber data sekunder adalah sumber data yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data, seperti melalui orang lain atau melalui dokumen.⁴¹ Sumber data sekunder ini diperoleh peneliti melalui beberapa media perantara yang berkaitan dengan pembahasan seputar masalah ini, seperti : buku, skripsi atau thesis,

³⁹ S. Nasution, *Metode Research (Penelitian Ilmiah)*, (Jakarta: Bumi Aksara, 1996), hlm. 106.

⁴⁰ Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, R & D*, (Bandung: Alfabeta, 2013), hlm. 225.

⁴¹ Ibid.

jurnal, peraturan perundang-undangan, dan dokumen yang masih berkaitan dengan permasalahan penelitian.

3. Lokasi Dan Waktu Penelitian

Dalam pelaksanaan penelitian ini dilakukan pada beberapa lapak pedagang kaki lima (PKL) mie ayam yang berlokasi di sekitar taman pancasila Karanganyar. Adapun subjek penelitian, peneliti melaksanakan proses pencarian data dan fakta lapangan dalam kurun waktu satu (1) sampai beberapa bulan lamanya, guna memastikan data yang didapatkan sesuai dengan permasalahan yang peneliti angkat dan teruji validitas data yang didapat.

4. Teknik pengumpulan data

Adapun teknik pengumpulan data yang dilakukan dalam penulisan penelitian ini, yakni :

a. Metode Wawancara (*interview*)

Metode interview adalah proses percakapan dengan maksud untuk mengkonstruksikan perihal kejadian, kegiatan, peristiwa, orang, dan sebagainya yang dilakukan oleh dua belah pihak yaitu pewawancara (*interviewer*) yang mengajukan beberapa pertanyaan kepada orang yang diwawancarai.⁴²

Dalam penelitian ini peneliti menggunakan teknik wawancara semi tersruktur, dimana wawancara ini dilakukan dengan inti pernyataan yang telah disusun sebelumnya namun

⁴² M Sobry Sutikno & Prosmala Hadisaputra, *Penelitian Kualitatif*,... hlm. 116.

secara koordinasi dapat dikembangkan. Pertanyaan juga bisa bersifat terbuka namun tetap dalam batasan tema dan alur pembicaraan, kesepakatan wawancara dapat diprediksi, fleksibel tetapi tetap terkontrol.

Adapun sasaran yang akan diwawancarai yaitu pedagang mie ayam kaki lima di wilayah sekitar Taman Pancasila Karanganyar. Wawancara ini memiliki tujuan untuk mendapatkan sebuah informasi perihal pemahaman dan implementasi praktik *ḥalālan tayyiban* pedagang mie ayam yang akan ditinjau dengan Hukum Islam.

b. Metode Observasi

Metode observasi adalah metode pengumpulan data dengan cara melakukan pencatatan secara cermat dan sistematis. Dengan demikian metode *observasi* adalah kegiatan yang dilakukan oleh peneliti untuk mengamati secara langsung kondisi lingkungan dan fakta kejadian yang terjadi di lapangan. Dalam hal ini peneliti melakukan observasi ke lokasi berjualan para pedagang mie ayam kaki lima di sekitar taman Pancasila Karanganyar.

c. Metode Dokumentasi

Dokumentasi yaitu suatu metode penelitian yang digunakan untuk memperoleh informasi dari sumber tertulis atau dokumen-dokumen, baik itu berupa buku, majalah, peraturan perundang-undangan, artikel, dan lain sebagainya untuk proses

penelitiannya.⁴³ Dokumentasi ini dilaksanakan dengan tujuan mencari data-data yang berhubungan dengan praktik konsep *halāl tayyiban* pedagang mie ayam kaki lima yang ditinjau dengan hukum Islam.

5. Analisis Data

Menurut Masri Singarimbun dan Sofyan Effendi, analisa data adalah suatu proses penyederhanaan data dalam bentuk yang lebih mudah dipahami, dibaca serta diinterpretasikan.⁴⁴ Teknik analisa data pada penelitian ini menggunakan metode analisis data secara kualitatif, yaitu suatu analisis yang sifatnya menjelaskan atau menginterpretasikan tentang peraturan yang berlaku dan analisis data didadarkan pada pemabahan dan pengolahan suatu data dengan cara yang sistematis yang diperoleh dari hasil wawancara, kepustakaan, dan dokumentasi.⁴⁵

Seluruh data diolah dan diproses melalui beberapa aktivitas analisis data, diantaranya ada 3 aktivitas analisis data yaitu : (1) Reduksi data, (2) Display Data, dan (3) Kesimpulan atau Verifikasi.⁴⁶ Mengenai ketiga alur tersebut secara lebih lengkapnya adalah sebagai berikut:

a. Reduksi Data

⁴³ Husein Umar, *Metode Penelitian untuk Skripsi dan Tesis Bisnis*, (Jakarta:Rajawali Press, 2009), hlm. 51.

⁴⁴ Masri Singarimbun dan Sofyan Effendi, *Metode Penelitian Survey*, (Jakarta: LP3ES, 1989), hlm. 201.

⁴⁵ Lex J Moloeng, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, (Bandung: Remaja Resdakarya, 2010), hlm. 172.

⁴⁶ Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, R & D, ...*, hlm. 246.

Redaksi data menunjuk pada proses pemilihan, pemfokusan, penyederhanaan, pemisahan, dan pentransformasian data mentah yang terlihat dalam catatan tertulis lapangan. Reduksi data adalah suatu bentuk analisis yang mempertajam, memilih, dan memfokuskan, membuang, dan mengorganisasikan data dalam satu cara, dimanakesimpulan akhir dapat digambarkan dan di verifikasi.

b. Data Display/penyajian data

Dalam penelitian kualitatif, penyajian data dapat dilakukan dalam bentuk uraian singkat, bagan dan sejenisnya. Display dalam konteks ini adalah kumpulan informasi yang telah tersusun yang membolehkan penarikan kesimpulan dan pengambilan tindakan. Data display dapat membantu dalam menganalisis lebih lanjut berdasarkan pemahaman yang bersangkutan.

c. Kesimpulan/verifikasi

Kegiatan selanjutnya adalah menarik kesimpulan atau verifikasi. Ketika kegiatan pengumpulan data dilakukan, maka mulai mencari arti benda, mencatat, penjelasan. Kesimpulan yang mulanya belum jelas akan meningkat menjadi lebih terperinci.

H. Sistematika Penulisan

Dalam penulisan suatu penelitian, peneliti perlu memperhatikan perihal sistematika pembahasan yang sedang diteliti, guna mempermudah pembaca dalam memahami suatu penelitian serta memperoleh gambaran dari keseluruhan proses penelitian. Maka dari itu, sistematika penulisan

dalam proposal penelitian ini terbagi menjadi 4 (empat) Bab dan terklasifikasikan sebagai berikut :

Pada **Bab I** (*satu*) yaitu pendahuluan yang terdiri atas latar belakang permasalahan, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, kerangka teori, tinjauan pustaka, metode penelitian, dan sistematika penulisan.

Pada **Bab II** (*dua*) yaitu menjelaskan secara teoritis mengenai topik pembahasan penelitian ini yakni “**Implementasi Konsep *Ḥalālan Ṭayyiban* Makanan Kaki Lima Prespektif Hukum Islam (Studi Kasus Pedagang Mie Ayam Kaki Lima Sekitar Taman Pancasila Karanganyar)**” yang meliputi tentang Konsep *ḥalālan ṭayyiban* dalam Islam, dan pandangan hukum Islam melalui Fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI) serta Undang-Undang jaminan produk *ḥalāl* yang sejalan dengan konsep *ḥalālan ṭayyiban*..

Pada **BAB III** (*tiga*) yaitu menjelaskan mengenai deskripsi data penelitian. Dalam hal ini menguraikan gambaran umum tentang lokasi pedagang kaki lima (PKL) mie ayam dan praktik penerapan konsep *ḥalālan ṭayyiban* pedagang mie ayam kaki lima di Kecamatan Karanganyar.

Pada **BAB IV** (*empat*) yaitu menjelaskan mengenai pemaparan hasil analisis peneliti yang ditarik dari latar belakang hingga penemuan-penemuan dilapangan yang dapat membantu peneliti untuk merumuskan “**Implementasi Konsep *Ḥalālan Ṭayyiban* Makanan Kaki Lima**

Prespektif Hukum Islam (Studi Kasus Pedagang Mie Ayam Kaki Lima Sekitar Taman Pancasila Karanganyar)”

Pada **BAB V** (*lima*) yaitu merupakan bab penutup dari keseluruhan pembahasan skripsi yang didalamnya berisikan mengenai kesimpulan dan beberapa saran-saran penulis yang menyangkut permasalahan yang dibahas.

BAB II

KONSEP *ḤALĀLAN ṬAYYIBAN* MAKANAN DALAM ISLAM

A. Konsep *Ḥalālan Ṭayyiban*

1. Pengertian *Ḥalāl*

Secara bahasa, kata “*ḥalāl*” berasal dari bahasa arab dari akar kata *ḥalāl* (الحل) yang artinya (الإباحة) artinya sesuatu yang dibolehkan menurut syariat yang berarti di*ḥalāl*kan atau diizinkan dan dibolehkan.⁴⁷ Secara etimologi *ḥalāl* berarti hal-hal yang boleh dan dapat dilakukan karena bebas atau tidak terikat dengan ketentuan ketentuan yang melarangnya.⁴⁸ Dalam bahasa hukum, kata tersebut mencakup segala sesuatu yang diperbolehkan dalam agama, baik kebolehan yang dihukumi sunnah (anjuran untuk dilakukan), makruh (anjuran untuk ditinggalkan) ataupun mubah (anjuran netral/boleh dilakukan boleh tidak). Karena itu bisa jadi ada sesuatu yang *ḥalāl* (boleh), akan tetapi tidak dianjurkan, atau dalam kata lain dihukumi makruh.⁴⁹

Abu Muhammad al-Husayn ibn Mas`ud al-Baghawi dari mazhab Syafi`i, berpendapat kata *ḥalāl* berarti sesuatu yang dibolehkan oleh syariat karena baik. Dari kalangan ulama kontemporer, seperti Yusuf al-Qaradhawi, mendefniskan *ḥalāl* sebagai sesuatu yang dengannya

⁴⁷ H. Muhammad Yunus, *Kamus Arab Indonesia*, (Jakarta: PT. Mahmud Yunus wa Dzurriyyah, 2010), Hlm. 101.

⁴⁸ Nurhalima Tambunan, Manshuruddin, *Makna Makanan Halal dan Baik Dalam Islam*, (Medan: Cattleya Darma Fortuna, 2022), Cet 1, Hlm. 1.

⁴⁹ M. Quraish Shihab, *Wawasan Al-Quran*, (Bandung, Mizan Pustaka, 2013), Hlm 195

terurailah buhul yang membahayakan, dan Allah memperbolehkan untuk dikerjakan. Sementara ‘Abd al-Rahman ibn Nashir ibn al-Sa’di’ ketika mendefinisikan kata *ḥalāl* menyorotinya kepada bagaimana memperolehnya, bukan dengan cara *ghashab*, mencuri, dan bukan sebagai hasil muamalah yang haram atau berbentuk haram.⁵⁰

Didalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal juga dijelaskan dalam pasal 1 point (2), menyatakan bahwa “Produk *ḥalāl* adalah suatu produk yang telah dinyatakan *ḥalāl* sesuai dengan syariat Islam”.

Dari beberapa penjelasan tersebut di atas, dapat ditarik kesimpulan bahwa *ḥalāl* adalah sesuatu yang diperbolehkan oleh syariat untuk (i) dilakukan, (ii) digunakan, atau (iii) diusahakan, karena telah terurai tali atau ikatan yang mencegahnya atau unsur yang membahayakannya dengan disertai perhatian cara memperolehnya, bukan dengan hasil muamalah yang dilarang.

Adanya konsep *ḥalāl* sendiri bertujuan agar senantiasa menjaga prinsip *maqashid syariah* bagi umat Islam. Dalam hal makanan, setidaknya *keḥalālan* suatu makanan dapat dilihat dari empat aspek, yaitu: *Pertama*, *ḥalāl* dalam cara memperolehnya, yaitu diperoleh dari rejeki yang *ḥalāl* dan dibenarkan dalam Islam. *Kedua*, *ḥalāl* zat/bahan dasarnya. Seluruh yang ada di alam ini *ḥalāl* untuk dikonsumsi kecuali beberapa jenis hewan dan tumbuhan yang diharamkan dalam al-

⁵⁰ Muchtar Ali, “Konsep Makanan *Halal* Dalam Tinjauan Syariah Dan Tanggung Jawab Produk Atas Produsen Industri *Halal*”, *Ahkam*: Vol. XVI, No. 2, Juli 2016, Hlm. 293

Qur'ân, yaitu: babi, darah, dan bangkai. Hewan yang disembelih atas nama selain Allah, dan hewan yang tercekik, yang dipukul, yang jatuh, yang ditanduk, yang diterkam binatang buas kecuali yang sempat disembelih. Adapun jenis nabati yang diharamkan oleh syariat adalah *khamr*. Ketiga, *ḥalāl* dalam proses pengolahan. Dalam proses pengolahannya tidak bercampur dengan benda atau hewan yang diharamkan. Bahan baku, bahan tambahan, dan bahan penolong harus *ḥalāl* yang diproses secara higienis dan memenuhi prosedur pembuatan makanan yang baik, sarana dan prasarana serta proses produksi harus terjamin *ḥalāl* secara syar'i. Keempat, *ḥalāl* proses pengemasan. Makanan harus dikemas dengan bahan *ḥalāl* dan higienis. Proses penyimpanan harus mengikuti standar syar'i.⁵¹

2. Pengertian *Ṭayyib*

Kata *Ṭayyib* (طَيِّبًا) berasal dari bahasa Arab yang berarti “lezat”, “baik”, “sehat”, dan “menenteramkan”.⁵² Oleh sebab itu, kata *Ṭayyiban* memiliki beberapa arti yakni baik, enak, lezat, nikmat suci atau bersih. Dalam konteks makanan, menurut sebagian pakar tafsir berarti makanan yang tidak kotor dari segi zatnya dan tidak rusak (kadaluarsa) atau dicampuri oleh benda-benda haram. Sebagian pendapat yang lain mengartikannya sebagai “makanan yang

⁵¹ Tamimah, Sri Herianingrum, Inayah Swasti Ratih, Khofidlotur Rofi`ah, dan Ummi Kulsum, *Halalan Ṭayyiban : The Key Of Successgul Halal Food Industry Development*, 'Ulûmunâ : Jurnal Studi Keislaman, Vol.4 No22 Desember 2018, Hlm. 174.

⁵² Tamimah, Dkk. “*Halalan Ṭayyiban : The Key Of Successgul Halal Food Industry Development*”... Hlm. 174.

mengundang selera bagi orang yang memakannya dan tidak membahayakan fisik dan akalnya”.

Imam Al-Tabari berpendapat bahwa arti lafaz “*tayyib*” adalah sesuatu yang suci tidak mengandung najis dan tidak juga haram. Menurut Abu Bakr Ibn Al-Arabi, “*tayyib*” adalah kebalikan dari “*al-khabîts*” berarti yang jelek atau buruk. Kemudian ia menambahkan bahwa pengertian “*tayyib*” kembali kepada dua arti. *Pertama*, sesuatu yang layak bagi jasad atau tubuh dan dirasakan lezatnya. *Kedua*, sesuatu yang di^{halalkan} Allah.⁵³

Kriteria makanan yang baik (*tayyib*) adalah makanan yang bersih, bergizi, sehat, menyehatkan, tidak mengandung penyakit atau mudharat. Karna itu, umat Islam harus senantiasa menjaga dan memperhatikan caracara mereka memperoleh makanan serta mewaspadaai makanan yang akan dikonsumsinya, disisi lain begitu banyak jenis makanan instan yang beredar bebas di tengah-tengah masyarakat kita dengan segala bentuk dan kemasan yang menarik, namun tidak sedikit di antaranya yang mengandung unsur-unsur berbahaya bagi kesehatan kita.

Setidaknya ada beberapa unsur yang harus diperhatikan dalam kita memilih atau meneliti *kehalalan tayyiban* suatu produk yang akan kita konsumsi :

⁵³ Muchtar Ali, Konsep Makanan *Halal* Dalam Tinjauan Syariah Dan Tanggung Jawab Produk Atas Produsen Industri *Halal, Ahkam* : Vol. XVI, No. 2, Juli 2016, Hlm. 292.

1. Proses pengolahan atau pembuatan, media atau perantara yang digunakan, dan unsur-unsur lain dalam memproses bahan baku menjadi makanan yang disajikan kita juga patut mengetahui apakah tercampur dengan unsur yang diharamkan.
2. Bersih dan bebasnya suatu produk makanan dan minuman dari bahan yang mengandung zat yang membahayakan tubuh.
3. Makanan harus didapat melalui jalan yang *ḥalāl*.⁵⁴

Pada dasarnya anjuran untuk memilih makanan yang *ḥalāl* lagi “*Ṭayyib*” bertujuan untuk mencapai : *Pertama*, kebersihan maksimum yang terdapat dalam makana tersebut dan *Kedua*, kontaminasi minimum maksudnya disini adalah makanan tersebut tidak berpotensi racun, dan mengandung najis.⁵⁵

Dapat disimpulkan bahwa konsep *ḥalāl dan ṭayyib* dalam suatu makanan adalah makanan dan minuman yang diperbolehkan oleh syariat islam untuk dikonsumsi dan tidak tergolong dari jenis hewan atau tumbuh- tumbuhan yang diharamkan, serta makanan atau minuman tersebut juga memberi manfaat bagi manusia karna sudah memenuhi syarat-syarat kesehatan, tidak najis atau terkena najis (*mutanajjis*), tidak menimbulkan kerusakan atau bahaya (*mafsadah*) bagi kesehatan fisik dan psikis serta diperoleh dengan cara yang *ḥalāl*.

⁵⁴ Siti Maemunah, Penafsiran *Halalan Ṭayyiban* Dalam Al-Qur`an (Studi Komparatif antara Pemikiran Ibnu Kathir dan Hamka)... Hlm. 29.

⁵⁵ Tamimah, Dkk , “*Halalan Ṭayyiban : The Key Of Successgul Halal Food Industry Development*”,... Hlm. 175.

3. Dasar Hukum *Halāl* dan *Tayyib*

Prinsip pertama yang sudah ditetapkan dalam Islam adalah bahwa pada hukum asalnya segala sesuatu yang sudah diciptakan oleh Allah itu hukumnya adalah *halāl* dan mubah, hukumnya berubah menjadi haram apabila ada nash (dalil) yang mengharamkannya.⁵⁶ Islam mengajarkan serta menakankan umatnya untuk senantiasa mengkonsumsi makanan yang *halāl* lagi baik dan menganjurkan untuk menjahui makanan yang membahayakan serta haram untuk dikonsumsi. Perintah tersebut merupakan suatu ketetapan syari`at yang telah dijelaskan dalam beberapa nash Al-Qur`an dan Hadits, diantaranya adalah sebagai berikut :⁵⁷

b. Al-Qur`an Surah Al-Baqarah/2 : 168

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

Artinya :

“Wahai manusia! Makanlah sebagian (makanan) di bumi yang *halāl* dan lagi baik dan janganlah mengikuti langkah-langkah setan. Sesungguhnya ia bagimu merupakan musuh yang nyata.”⁵⁸

⁵⁶ Nurhalima Tambunan, Manshuruddin, “Makna Makanan Halal dan Baik Dalam Islam”... Hlm. 5

⁵⁷ Nuraini, “Halalan Tayyiban Alternatif Qurani Untuk Hidup Sehat”, *Al-Mu`ashirah*, Vol. 15, No. 1, Januari 2018, Hlm. 83-88.

⁵⁸ Kementerian Agama RI, *Al-Quran dan Terjemahannya*, (Jakarta : Lajnah Pentashihan Mushaf Al-Qur`an, 2019), Hlm. 34.

Dalam surat Al-Baqarah ayat 168, Allah SWT telah memerintahkan manusia agar senantiasa memakan makanan yang *ḥalāl* dan *ṭayyib*. Ayat 168 Al-Baqarah di atas menerangkan, bahwa Allah memerintahkan manusia untuk makan yang *ḥalāl* dan *ṭayyib*. Kata *ḥalālan* berarti *ḥalāl*. Dari kata ini diperoleh pengertian, “*ḥalālan*” merupakan kebolehan sesuatu. Maksud penyebutan kata “*ḥalālan*” dalam ayat ini adalah menjelaskan kesalahan orang musyrik mekah yang telah mengharamkan berbagai kenikmatan yang sebenarnya tidak diharamkan oleh Allah.

Menurut Ibnu Katsir yang dikutip Fitriani, *ṭayyib* dalam ayat ini adalah baik, tidak berbahaya bagi tubuh atau pikiran. Makanan yang *ḥalāl* adalah makanan yang tidak haram, yakni memakannya tidak dilarang oleh syariat. Makanan haram dibagi menjadi dua macam yaitu *Pertama*, yang haram karena zatnya adalah babi, bangkai, dan darah. *Kedua*, haram karena bukan dari zatnya, seperti makanan yang tidak diizinkan oleh pemiliknya untuk dimakan atau digunakan. Makanan yang *ḥalāl* adalah makanan yang bukan termasuk kedalam kedua kategori tersebut. Namun demikian, tidak semua makanan yang *ḥalāl* itu baik.⁵⁹

⁵⁹ Fitriani, Konsep Makanan *Halalan Ṭayyiban* Dalam QS. Al-Baqarah : 168 Prespektif Quraish Shihab Dan Ilmu Kesehatan, *Nihaiyyat: Journal of Islamic Interdisciplinary Studies*, Vol. 1, No 1, April 2022, Hlm. 59.

Menurut tafsir Departemen Agama RI, kata *ḥalāl* yang diberi kata sifat “*Ṭayyiban*” oleh Allah, artinya makanan yang di*ḥalāl*kan Allah merupakan makanan yang berguna bagi tubuh tidak merusak, tidak menjijikan, enak, tidak kadaluarsa dan tidak bertentangan dengan perintah Allah, sehingga kata “*Ṭayyiban*” menjadi “*illah*” (alasan di*ḥalāl*kan sesuatu dari makanan).⁶⁰

Menurut Abu Ja’far Muhammad Bin Jarir Ath-Thabari (w. 223 H/839 M) dalam kitab tafsirnya, *Tafsir Ath-Thabari* mengatakan bahwa aku *ḥalāl*kan atas kalian lewat lisan Rasulku, dimana aku meng*ḥalāl*kan bagi kalian yang kalian haramkan yaitu *bahirah*, *saibah* dan *washilah*. serta mengharamkan atas kalian bangkai, darah, daging babi dan daging yang disembelih bukan atas nama-Ku, dan tinggalkanlah langkah-langkah setan yang mencelakakan kalian, dan janganlah kalian mengikutinya sesungguhnya ia adalah musuh yang nyata bagi kalian, dimana ia enggan bersujud kepada bapak kalian adam dan menggelincirkannya dari menaati Allah sehingga diusir dari surga. Yang dimaksud *حَلَالٌ طَيِّبًا* adalah *ḥalāl* yang mutlaq, suci, tidak najis, dan tidak

⁶⁰ Departemen Agama Islam RI, *Al-Qur’an dan Tafsirnya*, Jilid I, (Jakarta: Depak RI, 2004), Hlm. 227.

haram. Sedangkan yang dimaksud *خُطُوتِ الشَّيْطَانِ* merupakan perbuatan-perbuatan setan.⁶¹

Ketika menafsirkan QS. Al-Baqarah [2]: (168), tidak semua makanan yang *halāl* itu baik. Karena yang dinamai *halāl* berdiri dari empat macam, yaitu: wajib, *sunnah*, *mubah* dan *makruh*. Sebagaimana jika seseorang melakukan aktivitas walaupun yang dikerjakannya *halāl*, namun makruh atau tidak disukai Allah, tidak semua yang *halāl* sesuai dengan kondisi masing-masing pribadi. Ada makanan yang *halāl*, tetapi tidak bergizi, dan ketika itu ia menjadi kurang baik. Yang diperintahkan oleh Al-Qur'an adalah yang *halāl* dan baik.⁶²

Berdasarkan penafsiran mufassir diatas, maka dapat diambil kesimpulan bahwa perintah untuk memakan makanan yang *halāl* dan baik itu berlaku untuk semua manusia. Makanan yang *halāl* adalah seluruh Dzat makanan yang tidak diharamkan oleh Allah SWT, sedangkan yang baik adalah makanan dan minuman yang mengandung gizi yang baik itu untuk seseorang.

c. Al-Qur'an Surah Al-Maidah/5 : 88

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

⁶¹ Abu Ja'far Muhammad bin Jarir Ath-Thabari, "*Tafsir Ath-Thabari*", (Jakarta: Pustaka Azam, 2008), Hlm. 743, dikutip oleh Fauzan Ra'if Muzakki, "Konsep Makanan *Halal* dan *Tayyib* Terhadap Kesehatan Dalam Al-Qur'an (Analisis Kajian Tafsir Tematik)", Skripsi, Prodi Ilmu Al-Qur'an Dan Tafsir, Fakultas Ushuluddin, Institut Perguruan Tinggi Ilmu Al-Qur'an, 2021, hlm. 52..

⁶² M. Quraish Shihab, *Tafsir al-Misbah*, Jilid 7, (Jakarta: lentara Hati, 2002), Hlm. 370.

Artinya :

“Makanlah apa yang telah Allah anugerahkan kepadamu sebagai rejeki yang ḥalāl lagi baik, dan bertakwalah kepada Allah yang hanya kepada-Nya kamu beriman.”⁶³

Ayat ini memiliki munasabah dengan ayat sebelumnya, yang mana isi kandungannya anjuran untuk tidak melampaui batas dengan cara berlebihan dalam menggunakannya. Ibnu Katsir dalam tafsirnya menjelaskan bahwa ayat ini turun berkenaan dengan beberapa sahabat nabi yang melampaui batas dalam beribadah, sehingga mereka meninggalkan yang telah Allah ḥalālkan bagi mereka, beberapa sahabat tidak lagi menggauli istrinya dan tidak makan daging, dengan alasan jika makan daging maka hasrat kepada wanita akan muncul, hal ini dilakukan sahabat agar mereka dapat dengan puas beribadah siang dan malam.⁶⁴

Dalam menafsirkan ayat ini sebagaimana dikutip oleh Nuraini, *Al-Maraghi* menyatakan bahwa kadungan ayat ini adalah anjuran untuk tidak melampaui batas dengan cara berlebihan dalam menggunakannya dan melampaui batas dengan melanggar yang lain dari bukan jenisnya, yaitu hal-hal

⁶³ Kementrian Agama RI, *Al-Quran dan Terjemahannya*, ...Hlm. 164.

⁶⁴ Abdullah bin Muhammad bin Abdurahman bin Ishaq, *Lubaabut Tafsir Min Ibnu Katsiir*, Terj. Abdul Ghoffar (Bogor: Pustaka Imam Asy-Syafi'i, 2008), Hlm. 175

yang buruk.⁶⁵

Dalam hal makanan dan minuman *al-Maraghi* menegaskan bahwa makanan dan minuman yang *ḥalāl* itu tidak hanya dari zatnya saja tetapi dari cara memperolehnya, seperti halnya bukan barang atau hasil dari riba dan bukan pula dari hasil pencurian. Makanan *ḥalāl* yang didapatkan dari hasil mencuri akan berubah hukumnya menjadi *haram* karena mencuri itu sendiri adalah perbuatan yang diharamkan. Sedangkan makanan dan minuman yang baik itu menurut *al-Maraghi* adalah makanan yang sedap ketika dimakan, suci atau tidak kotor, baik karena zatnya sendiri maupun karena rusak atau merubah akibat terlalu lama disimpan.⁶⁶

Departemen Agama dalam tafsirnya mengemukakan bahwa hendaklah makanan dikatakan *ḥalāl* apabila didapatkan dengan cara yang *ḥalāl* sesuai dengan ketentuan syariat Islam, makanan yang dikonsumsi hendaklah baik, mengandung zat yang dibutuhkan oleh tubuh dapat kita perhatikan makanan yang *ḥalāl* tetapi tidak *ṭayyib*, hal ini dicontohkan oleh Rasulullah saw seperti kepala, kulit, dan jeroan binatang sembelihan agar dibuang. Bahkan beliau bersabda, jangan makan tulang karena tulang adalah makanan untuk bangsa jin. Dalam ilmu kesehatan bagian-bagian tersebut mengandung zat

⁶⁵ Nuraini, “*Halalan Ṭayyiban* Alternatif Qurani Untuk Hidup Sehat”, *Al-Mu`ashirah*, Vol. 15, No. 1, Januari 2018, Hlm. 86.

⁶⁶ *Ibid*, Hlm. 86.

penyebab kadar kolesterol darah dalam tubuh manusia cepat meningkat.⁶⁷

d. Al-Qur`an Surah An-Nahl/16 : 114

فَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاشْكُرُوا نِعْمَتَ اللَّهِ إِنَّ كُفْرَكُمْ لِيَأْهُ تَعْبُدُونَ

Artinya :

*“Makanlah sebagian apa yang telah Allah anugerahkan kepadamu sebagai (rezeki) yang *halāl* lagi baik dan syukurilah nikmat Allah jika kamu hanya menyembah kepada-Nya.”*⁶⁸

Ayat ini merupakan peringatan Allah SWT untuk manusia dalam menghadapi kondisi kelaparan baik kelaparan yang akan datang maupun setelah berlalunya masa kelaparan tersebut. Menurut Hamka kondisi seperti ini manusia harus tetap memperhatikan makanan dan minuman yang *halāl* lagi *ṭayyib* jangan asal masuk ke perut karena makanan dan minuman yang *halāl* lagi *ṭayyib* sangat besar pengaruhnya pada ketenangan jiwa. *halāl* adalah makanan dan minuman yang bukan haram sedangkan *ṭayyib* adalah makanan dan minuman yang diterima selera, tidak menjijikan karena itu sangat dipengaruhi oleh kebiasaan dan kemajuan suatu bangsa.⁶⁹

Sementara menurut Quraish Shihab dalam tafsirnya menjelaskan bahwa ayat ini memiliki munasabah ayat

⁶⁷ Departemen Agama Islam RI, Al-Qur`an dan Tafsirnya,... Hlm. 7.

⁶⁸ Kementrian Agama RI, *Al-Quran dan Terjemahannya*, (Jakarta : Lajnah Pentashihan Mushaf Al-Qur`an, 2019), Hlm. 390.

⁶⁹ Menurut Hamka sebagaimana dikutip oleh Nuraini, “*Halalan Ṭayyiban* Alternatif Qurani Untuk Hidup Sehat”, *Al-Mu`ashirah*, Vol. 15, No. 1, Januari 2018, Hlm. 88.

sebelumnya yang mana orang-orang musyrik mengingkari nikmat-nikmat Allah dan mengganti nikmat itu menjadi keburukan. Maka yang dimaksud kata makan dalam ayat ini segala aktivitas manusia, karena makanan mendukung aktivitas manusia. Tanpa makan, manusia lemah dan tidak dapat melakukan kegiatan. Ayat ini memerintahkan untuk memakan yang *ḥalāl* lagi baik.

Kesimpulannya *ḥalālan ṭayyiban* adalah makanan atau minuman yang di*ḥalāl*kan dan mendatangkan kebaikan kepada manusia, tetapi tahap kebaikan tersebut bergantung kepada kesesuaiannya dengan diri individu yang bisa memberikan kesehatan tubuh dan akal. Disamping itu mesti dijamin kebersihan dan kesuciannya dan tidak boleh mengandung unsur-unsur *syubhat* dan dosa (termasuk cara mendapatkannya).

B. Makanan Dalam Islam

Dalam Bahasa Arab, kata makanan di tulis dengan lafadz (الاطعام) *at-tha'amah*, kata *at-tha'amah* berakar pada huruf *tha'*, *'ain*, *mim*, yang berarti mengecap, mencicipi, merasai sesuatu. Berdasarkan akar kata tersebut, kemudian lahirlah beberapa bentuk, antara lain *tha'am* (rasa), *math'am* (tempat makan), *isthi'ām* (meminta makanan), *thu'um* (makanan, umpan untuk makanan ikan, suap atau pemberian untuk dinikmati seseorang, dan penyuntikan karena memasukkan sesuatu yang sama

fungisinya dengan makanan.⁷⁰ Sedangkan pengertian menurut istilah adalah apa saja yang di makan oleh manusia dan di santap, baik berupa barang pangan, maupun yang lainnya.⁷¹ Di dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia makanan adalah segala bentuk yang dapat dicicipi dan dikonsumsi, seperti kue-kue, lauk pauk dan sebagainya.⁷²

Penggunaan kata *tha'am* (طعام) dalam al-Qur'an bersifat umum, yakni setiap yang dapat dimakan, baik makanan itu berasal dari darat dan laut, maupun makanan yang belum diketahui hakikatnya. Dengan demikian kata *al-tha'am* (الطعام) makanan, adalah menunjukkan arti semua jenis yang biasa dicicipi (makanan dan minuman). Makanan menurut al-Qur'an, ada yang *halāl* dan ada yang haram.⁷³

Dalam buku Petunjuk Teknis Pedoman Sistem Produksi *halāl* yang diterbitkan oleh Departemen Agama disebutkan makanan adalah barang yang dimaksudkan untuk dimakan atau diminum oleh manusia, serta bahan yang digunakan dalam produksi makanan dan minuman. Sedangkan *halāl* adalah sesuatu yang dibolehkan menurut ajaran Islam.⁷⁴

M. Quraish Shihab menyimpulkan pendapat para ahli tafsir bahwasanya makanan yang *halāl* dan *tayyib* adalah makanan yang sehat,

⁷⁰ Sahabuddin et.al, *Ensiklopedia al- Quran: kajian kosa kata*, (Jakarta: Lentara hati, 2007), Hlm. 994.

⁷¹ Huzaemah Tahido Yanggo, "Makanan Dan Minuman Dalam Perspektif Hukum Islam", *Jurnal Tahkim*, vol. IX, no. 2, (Desember, 2013), Hlm. 2.

⁷² <http://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/Makanan>, diakses pada jam 10.00 WIB, Hari Kamis 4 Agustus 2022.

⁷³ Tim Penyusun Ensiklopedia Al-Qur'an, *Ensiklopedi Al-Qur'an Kajian Kosa Kata*, Jilid III (Cet. I; Lentara Hati/Pusat Studi Al-Qur'an/Yayasan Paguyuban, 2007 M/1428H), Hlm. 994,996.

⁷⁴ Nurhalima Tambunan, & Manshuruddin, *Makna Makanan Halal Dan Baik Dalam Islam*, (Medan, Cattelya Darmaya Fortuna, 2022) Hlm. 14.

proporsional (tidak berlebihan), aman dimakan, dan tentu saja *ḥalāl*.

Maksudnya adalah :⁷⁵

1. Makanan yang sehat

Makanan yang sehat adalah suatu makanan yang memiliki kadar gizi yang cukup serta seimbang, dalam hal ini menurut kearifan dalam memilih, memilah, serta mengatur keseimbangan makanan dalam kondisi tubuh. Dalam Al-Qura`an disebutkan jenis-jenis makanan yang sehat diantaranya adalah :

a. Nabati (tumbuhan)

Teruntuk sumber nabati (tumbuhan) tidak ditemukan satu ayatpun yang secara eksplisit melarang nabati tertentu. Kalaupun ada larangan mengkonsumsi tumbuh-tumbuhan dikarenakan dapat menimbulkan sesuatu yang buruk, atau merusak kesehatan.

b. Hewani (hewan)

Untuk jenis dari makanan yang bersumber dari hewani (hewan) dalam Al-Qur`an dibagi menjadi dua kelompok besar yaitu :

1) Hewan darat

Untuk jenis hewan darat dihukumi *ḥalāl* untuk dikonsumsi oleh manusia, kecuali :

⁷⁵ Siti Maemunah, Penafsiran *Halalan Ṭayyiban* Dalam Al-Qur`an (Studi Komparatif antara Pemikiran Ibnu Kathir dan Hamka), *Jurnal al-Fath*, Vol. 10, No. 01, (Januari-Juni) 2016, Hlm. 28.

- a) Hewan yang tidak disembelih secara syariat Islam,
- b) Babi,
- c) Anjing,
- d) Hewan yang bertaring yang digunakan untuk mencakar dan membunuh yaitu hewan-hewan buas, seperti : harimau, burung pencakar, gajah, dan sebagainya
- e) Burung yang mempunyai kuku pencakar, seperti : burung elang dan sebagainya.
- f) Hewan yang diperintah oleh Islam membunuhnya, seperti : tikus, kala, burung elang, lipan, dan sebagainya,
- g) Hewan yang dilarang oleh Islam membunuhnya, seperti : semut, lebah, dan burung pelatuk.
- h) Hewan yang dipandang menjijikan (keji) oleh umum, seperti : kutu, lalat, dan sebagainya.
- i) Hewan yang hidup didarat dan diair (dua alam), seperti : katak, buaya, dan sebagainya.

2) Hewan Laut

Hewan laut adalah hewan yang boleh hidup secara hakiki di air saja. Seperti contohnya ikan, lobster, dan sebagainya. Hewan tersebut *halāl* dan boleh dimakan kecuali yang beracun, memabukkan dan membahayakan kesehatan manusia.⁷⁶

c. Olahan

Dalam hal sumber makanan olahan adalah makanan yang telah melewati proses pengolahan dari manusia dan dihukumi *halāl* selama proses dilalui sesuai dengan syariat Islam, seperti contohnya susu, madu, yougurth, keju, dan sebagainya. MUI melalui Dinas POM mensyaratkan, bila makanan olahan itu dikemas dengan plastik, kerdus haruslah mencantumkan tanggal kadaluwarsa, label *halāl*, dan komposisi bahan-bahan yang dipakai.⁷⁷

2. Makanan yang proporsional

Makanan yang proporsional artinya sesuai dengan kebutuhan dalam kata lain tidak berlebihan dan juga tidak kurang. Seperti yang sudah dijelaskan didalam firman Allah sebagai berikut :

يَا بَنِي آدَمَ خُذُوا زِينَتَكُمْ عِنْدَ كُلِّ مَسْجِدٍ وَكُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا ۚ إِنَّهُ لَا يُحِبُّ
الْمُسْرِفِينَ ۝

⁷⁶ Nurhalima Tambunan, & Manshuruddin, *Makna Makanan Halal Dan Baik Dalam Islam*, ... Hlm. 9-10.

⁷⁷ Waharjani, "Makanan Yang *Halal* Lagi Baik Dan Implikasi Terhadap Kesalahan Seseorang", *Jurnal Komunikasi dan Pendidikan Islam*, Vol. 4, No. 2, Desember 2015, Hlm. 198-199.

Artinya: “Makan dan minumlah, dan janganlah berlebih-lebihan. Sesungguhnya Allah tidak menyukai orang-orang yang berlebih-lebihan”. (QS. Al-A’raf : 31).”⁷⁸

3. Makanan yang aman

Makanan yang aman artinya terhindar dari zat yang telah diharamkan oleh Allah serta terhindar dari siksa Allah baik di dunia maupun di akhirat sebagaimana dalam firman Allah sebagai berikut :

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

Artinya: “Dan makanlah makanan yang HALĀL lagi baik dari apa yang Allah telah rezekikan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya.” (QS. Al-Maidah : 88)⁷⁹

Kata takwa dari segi bahasa dimaksudkan keterhindaran. Misalnya mengenai hukum yang telah ditetapkan Allah yang berkaitan dengan makanan, siapapun yang memakan makanan yang kotor pasti akan sakit. Jika demikian, maka perintah bertakwa pada sisi duniawinya dalam konteks makanan, menuntut agar setiap umat manusia yang mencerna makanan memperhatikan tingkat keamanan makanan yang dicerna.⁸⁰

Jadi dapat disimpulkan bahwa syarat-syarat produk pangan *halāl* menurut syariat Islam adalah :

⁷⁸ Kementerian Agama RI, *Al-Quran dan Terjemahannya*, ...Hlm. 209.

⁷⁹ Kementerian Agama RI, *Al-Quran dan Terjemahannya*, ...Hlm. 164.

⁸⁰ Ahsin W, *Fikih Kesehatan*, (Jakarta: Amzah, 2010), Hlm. 170-171.

1. *ḥalāl* dzatnya
2. *ḥalāl* cara memperolehnya
3. *ḥalāl* dalam memprosesnya
4. *ḥalāl* dalam penyimpanannya
5. *ḥalāl* dalam pengangkutannya
6. *ḥalāl* dalam penyajiannya.⁸¹

Makanan yang *ḥalālan thoyyiban* atau *ḥalāl* dan baik serta bergizi tentu sangat berguna bagi kita, baik untuk kebutuhan jasmani dan rohani. Hasil dari makanan minuman yang *ḥalāl* sangat membawa berkah, barakah bukan berarti jumlahnya banyak, meskipun sedikit, namun uang itu cukup untuk mencukupi kebutuhan sehari-hari dan juga bergizi tinggi. Bermanfaat bagi pertumbuhan tubuh dan perkembangan otak. Lain halnya dengan hasil dan jenis barang yang memang haram, meskipun banyak sekali, tapi tidak berkah, maka Allah menyulitkan baginya rahmat sehingga uangnya terbuang banyak hingga habis dalam waktu singkat.

C. Ketentuan Jaminan Produk *Ḥalāl* Di Indonesia

Pemerintah bersama DPR akhirnya mengesahkan Rancangan Undang-Undang Jaminan Produk *Ḥalāl* (RUU JPH) menjadi Undang-Undang (UU). RUU JPH sebelumnya sempat gagal disahkan karena adanya perdebatan siapa yang berwenang untuk mengeluarkan sertifikasi *ḥalāl*. Secara historis UU JPH merupakan inisiasi DPR guna mengimplementasikan Pasal 28 dan Pasal 29 UUD 1945. Dimana

⁸¹ Ibid, Hlm. 12.

substansi dari kedua pasal tersebut adalah adanya kewajiban Negara untuk melindungi hak warga Negara dalam hal menjalankan keyakinan dan ajaran agamanya.⁸²

Jaminan mengenai produk *ḥalāl* hendaknya dilakukan sesuai dengan asas perlindungan, keadilan, kepastian hukum, akuntabilitas dan transparansi, efektivitas dan efisiensi, serta profesionalitas. Oleh karena itu, jaminan penyelenggaraan Produk *ḥalāl* bertujuan memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan Produk *ḥalāl* bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan Produk, serta meningkatkan nilai tambah bagi Pelaku Usaha untuk memproduksi dan menjual suatu produk yang *ḥalāl*.⁸³

Maka dari itu menurut UU JPH bahwa setiap produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikasi *ḥalāl*. Di Indonesia setidaknya ada 3 (tiga) lembaga yang terkait untuk menerbitkan sertifikasi *keḥalālān* suatu produk. Ketiga lembaga tersebut meliputi Badan Penyelenggara Jaminan Produk *ḥalāl* (BPJPH), Lembaga Pemeriksaan *Ḥalāl* (LPH), Majelis Ulama Indonesia.⁸⁴

Tugas dan wewenang dari ketiga lembaga tersebut adalah BPJPH bertugas untuk menerbitkan sertifikasi *ḥalāl* yang akan ditetapkan MUI, mencabut registrasi sertifikasi *ḥalāl*, menetapkan dan mengakreditasi LPH,

⁸² Farid Wajdi, *Jaminan Produk Halal Di Indonesia Urgensi Sertifikasi dan Labelisasi Halal*, (Depok: Rajawali Pers, 2019), Hlm 1.

⁸³ Farid Wajdi, *Jaminan Produk Halal Di Indonesia Urgensi Sertifikasi dan Labelisasi Halal*,... Hlm. 122.

⁸⁴ Farid Wajdi, *Jaminan Produk Halal Di Indonesia Urgensi Sertifikasi dan Labelisasi Halal*,... Hlm 2.

meneruma laporan pemeriksaan LPH, serta melaporkan hasil pemeriksaab LPH kepada MUI. LPH berwenang untuk mengaudit dan memeriksa produk yang diajukan oleh pelaku usaha, serta melaporkan hasil pemeriksaan kepada BPJPH. Sedangkan MUI bertugas untuk menerima laporan hasil pemeriksaan LPH dari BPJPH guna untuk menetapkan fatwa *ḥalāl* atau tidaknya produk, serta menyertifikasi auditor *ḥalāl*.⁸⁵

Adapun pokok-pokok pengaturan dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Produk *ḥalāl* antara lain sebagai berikut : Jaminan Ketersediaan Produk *ḥalāl*. Pada Pasal 1 ayat (1) disebutkan bahwa Produk adalah barang dan/atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang gunaan yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat.⁸⁶ Dan dalam Pasal 1 ayat (2) menjelaskan bahwa Produk *ḥalāl* adalah Produk yang telah dinyatakan *ḥalāl* sesuai dengan syariat Islam.⁸⁷ Serta dalam Pasal 1 ayat (3) juga dijelaskan bahwa : Proses Produk *Ḥalāl* yang selanjutnya disingkat PPH adalah rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan Produk mencakup penyediaan bahan,

⁸⁵ Ibid. Hlm 2.

Halal ⁸⁶ Pasal 1 ayat (1) Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk

Halal ⁸⁷ Pasal 1 ayat (2) Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk

pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian Produk.⁸⁸

Dari rumusan Pasal 1 ayat (1), (2) dan (3) Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 tahun 2014 di atas, dapat disimpulkan bahwa produk itu bisa dikatakan sebagai produk *ḥalāl* apabila telah dinyatakan *ḥalāl* sesuai dengan syariat Islam, serta dalam rangkaian prosesnya (penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian) suatu produk tersebut juga sesuai dengan syariat Islam.

Dalam hal penggunaan bahan, UU JPH juga menjelaskannya dalam pasal 17 ayat (1) adalah unsur yang digunakan untuk membuat atau menghasilkan produk, untuk bahan yang digunakan dalam proses produk *ḥalāl* terdiri atas bahan baku, bahan olahan, bahan tambahan dan bahan penolong.⁸⁹ Pasal 17 ayat (2) menjelaskan bahan yang sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) adalah bahan yang berasal dari⁹⁰ :

- a. Hewan,
- b. Tumbuhan,
- c. Mikroba, atau
- d. Bahan yang dihasilkan melalui proses kimiawi, proses biologi, atau proses rekayasa genetic.

Halal ⁸⁸ Pasal 1 ayat (3) Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk

Halal ⁸⁹ Pasal 17 ayat (1) Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk

Halal ⁹⁰ Pasal 17 ayat (2) Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk

Selanjutnya untuk bahan yang berasal dari hewan sebagaimana dimaksud pada pasal 17 ayat (2) huruf (a), pada dasarnya dihukumi *halāl*, kecuali yang diharamkan menurut syariat.⁹¹ Adapun maksud dan pengertian bahan yang berasal dari hewan yang diharamkan sebagaimana dimaksud dalam pasal 18 ayat (1) adalah meliputi:

- a. Bangkai
- b. Darah
- c. Babi; dan/atau
- d. Hewan yang disembelih tidak sesuai dengan syariat.⁹²

Selain itu dalam pasal 19 ayat (1) juga dijelaskan mengenai hewan yang digunakan sebagai bahan suatu produk wajib disembelih sesuai dengansyariat dan memenuhi kaidah kesejahteraan hewan serta kesehatan masyarakat veterner.⁹³

Sementara untuk bahan yang berasal dari tumbuhan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 17 ayat (2) huruf (b), pada dasarnya *halāl*, kecuali yang memabukkan dan/atau membahayakan kesehatan bagi orang yang mengonsumsinya.⁹⁴ Bahan yang berasal dari mikroba dan bahan yang dihasilkan melalui proses kimiawi, proses biologi, atau proses rekayasa genetik sebagaimana dimaksud dalam Pasal 17 ayat (2) huruf (c) dan huruf

⁹¹ Pasal 17 ayat (2) dan (3) Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk *Halal*

⁹² Pasal 18 ayat (1) Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk *Halal*

⁹³ Pasal 19 ayat (1) Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk *Halal*

⁹⁴ Pasal 20 ayat (1) Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk *Halal*

(d), diharamkan jika proses pertumbuhan dan/atau pembuatannya, tercampur, terkandung, dan atau terkontaminasi dengan bahan yang diharamkan.⁹⁵ Bahan yang diharamkan sebagaimana dimaksud pada Pasal 20 ayat (1) dan ayat (2) ditetapkan oleh Menteri berdasarkan fatwa MUI.

Di dalam Undang-Undang tersebut juga diatur mengenai kewajiban pelaku usaha. Adapun kewajiban pelaku usaha untuk menjaga lokasi, tempat, dan alat PPH sebagaimana yang dimaksud dalam pasal 21 ayat (2) sebagai berikut :

- a. Dijaga kebersihan dan higienitasnya
- b. Bebas dari najis, dan
- c. Bebas dari bahan tidak *ḥalāl*

Sejalan dengan apa yang telah diupayakan pemerintah melalui Undang-Undang Jaminan Produk *ḥalāl*, dalam hal ini Majelis Ulama Indonesia (MUI) juga telah menerbitkan fatwanya yang membahas mengenai Standarisasi *ḥalāl*. Adapun hal tersebut tertuang dalam Fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI) Nomor 4 Tahun 2003 Tentang Standarisasi Fatwa *ḥalāl*.⁹⁶ Fatwa tersebut memuat 7 point pemahasan, 3 diantaranya adalah sebagai berikut :

1. Membahas mengenai khamr

Khamr adalah setiap yang memabukkan, baik berupa minuman, makanan, maupun lainnya. Hukumnya adalah haram.

Minuman yang termasuk khamr adalah minuman yang

⁹⁵ Pasal 20 ayat (2) Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk *Halal*

⁹⁶ Fatwa MUI No. 4 Tahun 2003 Tetang Standarisasi Fatwa *Halal*.

mengandung ethanol (C_2H_5OH) minimal 1%. Khamr juga termasuk dalam kategori minuman yang najis.

2. Menjelaskan tentang Penyembelihan/Pemotongan Hewan

Orang yang menyembelih adalah orang yang beragama Islam.

Dengan menggunakan tata cara penyembelihan sebagai berikut :

- a) Membaca “*Basmallah*” ketika menyembelih
- b) Menggunakan alat potong yang tajam.
- c) Memotong sekaligus sampai putus saluran pernafasan/tenggorokan, saluran makan dan urat nadi.
- d) Pada saat pemotongan hewan haruslah masih hidup.⁹⁷

3. Menjelaskan penggunaan Nama dan Bahan

Menjelaskan tentang Penggunaan Nama dan Bahan. MUI menegaskan bahwa, tidak boleh mengkonsumsi dan menggunakan nama dan/atau simbol-simbol makanan/minuman yang mengarah kepada kekufuran dan kebatilan, tidak boleh mengkonsumsi dan menggunakan nama dan/atau simbol-simbol makanan/minuman yang mengarah kepada nama-nama benda/binatang yang diharamkan terutama babi dan khamr, kecuali yang telah mentradisi (*'urf*) dan tidak mengandung unsur-unsur yang diharamkan, tidak boleh mengkonsumsi dan menggunakan bahan campuran bagi komponen makanan/minuman yang menimbulkan rasa/aroma (*flavour*) benda-benda atau binatang yang diharamkan,

⁹⁷ Ibid.

Tidak boleh mengkonsumsi makanan/minuman yang menggunakan nama-nama makanan/minuman yang diharamkan seperti whisky, brandy, beer.

Selain itu dalam peraturan perundang-undangan yang lain juga mengatur produk yang *halāl* lagi baik (*halālan tayyiban*) diantaranya adalah sebagai berikut :

1. Peraturan Bupati (Perbup) Karanganyar Nomor 74 Tahun 2019 Tentang Pengawasan Kesehatan Masyarakat Veteriner Di Rumah Potong Hewan Dan Penjualan Produk Daging Dari Hewan.

Di dalam peraturan ini, Bupati dan Perangkat Daerah Kabupaten Karanganyar yang membidangi fungsi peternakan dan kesehatan hewan, menetapkan beberapa peraturan yang diantaranya adalah sebagai berikut :

- a. Kesehatan Hewan adalah segala urusan yang berkaitan dengan perawatan hewan, pengobatan hewan, pelayanan kesehatan hewan, pengendalian dan penanggulangan penyakit hewan, penolakan penyakit, medik reproduksi, medik konservasi, obat hewan, dan peralatan kesehatan hewan, serta keamanan pangan.
- b. Penyembelihan Hewan adalah kegiatan mematikan hewan hingga tercapai kematian sempurna dengan cara

menyembelih yang mengacu kepada kaidah kesejahteraan hewan dan; syariah agama Islam.⁹⁸

Dibuatnya peraturan tersebut oleh Bupati Karanganyar dimaksudkan sebagai dasar pelaksanaan pengawasan kesehatan masyarakat veteriner di Daerah dan peraturan ini memiliki tujuan untuk, a) Menjamin peredaran daging yang aman, sehat, utuh, dan *halāl* (ASUH) yang tersedia bagi masyarakat, 2) sebagai pedoman bagi pelaku usaha dalam pemotongan hewan dan penyediaan pangan yang berasal dari hewan.⁹⁹

2. Undang-Undang No 18 Tahun 2012 tentang Pangan

Di dalam Undang-Undang ini dijelaskan dalam pasal 67 ayat (1) bahwa keamanan pangan diselenggarakan untuk menjaga pangan tetap aman, higienis, bermutu, bergizi, dan tidak bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya masyarakat.¹⁰⁰

Selanjutnya dalam pasal 69 disebutkan bahwa salah satu cara penyelenggaraan keamanan pangan dilakukan melalui “jaminan produk *halāl* bagi yang dipersyaratkan”. Dengan adanya ketentuan ini, untuk terwujudnya keamanan pangan, maka sertifikasi *halāl* bahan pangan menjadi sesuatu yang bersifat wajib.¹⁰¹

⁹⁸ Penjelasan Pasal 1 Peraturan Bupati Karanganyar Nomor 74 Tahun 2019 Tentang Pengawasan Kesehatan Masyarakat veteriner Di Rumah Potong Hewan Dan Penjualan Produk Daging Dari Hewan.

⁹⁹ Penjelasan Pasal 2 Peraturan Bupati Karanganyar Nomor 74 Tahun 2019 Tentang Pengawasan Kesehatan Masyarakat veteriner Di Rumah Potong Hewan Dan Penjualan Produk Daging Dari Hewan.

¹⁰⁰ Penjelasan Pasal 67 Ayat (1) Undang-Undang No 18 Tahun 2012 tentang Pangan

¹⁰¹ Penjelasan Pasal 69 Undang-Undang No 18 Tahun 2012 tentang Pangan

3. Undang-Undang No 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen

Di dalam Pasal 4 huruf a dinyatakan bahwa hak konsumen adalah hak atas kenyamanan, keamanan, dan keselamatan dalam mengonsumsi barang dan/atau jasa. Ketentuan ini menghendaki bahwa setiap konsumen, termasuk konsumen Muslim yang merupakan mayoritas konsumen di Indonesia, berhak untuk mendapatkan barang yang nyaman dikonsumsi olehnya. Salah satu pengertian nyaman bagi konsumen Muslim adalah bahwa barang/jasa tersebut tidak bertentangan dengan kaidah agamanya atau harus merupakan barang/jasa yang *halāl*.¹⁰²

Selanjutnya, dalam Pasal 4 huruf c dinyatakan, konsumen juga berhak atas informasi yang benar, jelas, dan jujur mengenai kondisi dan jaminan barang dan/atau jasa. Hal ini memberikan pengertian bahwa keterangan *halāl* yang diberikan oleh perusahaan haruslah benar atau telah teruji terlebih dahulu. Dengan demikian perusahaan tidak dapat serta-merta mengklaim bahwa produknya *halāl* sebelum melalui pengujian *kehalālan* yang telah ditentukan.¹⁰³

¹⁰² Penjelasan Pasal 4 Huruf (a) Undang-Undang No 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen

¹⁰³ Penjelasan Pasal 4 Huruf (c) Undang-Undang No 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen

BAB III
IMPLEMENTASI KONSEP *HALĀLAN TĀYYIBAN* PEDAGANG MIE
AYAM KAKI LIMA DI SETIKAR TAMAN PANCASILA
KARANGANYAR

A. Gambaran Umum Taman Pancasila Karanganyar

1. Letak Geografis Dan Sejarah Singkat Taman Pancasila

Warga Karanganyar sudah tidak asing lagi dengan keberadaan Taman Pancasila, taman kota tersebut terletak di jantung kota Karanganyar. Secara administratif Taman Pancasila Karanganyar terletak di wilayah Kecamatan Karanganyar lebih tepatnya di wilayah Kelurahan Karanganyar. Kecamatan Karanganyar merupakan salah satu kecamatan dari 17 kecamatan yang ada di Kabupaten Karanganyar. Luas wilayah Kecamatan Karanganyar adalah 4.302,55 Ha dengan ketinggian rata-rata 195 m diatas permukaan laut. Batas wilayah Kecamatan Karanganyar adalah sebagai berikut :

- a. Batas Sebelah Utara : Kecamatan Mojogedang
- b. Batas Sebelah Selatan : Kecamatan Jumantono dan Kabupaten Sukoharjo
- c. Batas Sebelah Barat : Kecamatan Tasikmadu dan Kecamatan Jaten
- d. Batas Sebelah Timur : Kecamatan Karangpandan dan Kecamatan Matesih

Kecamatan Karanganyar terdiri atas 12 kelurahan yaitu Kelurahan Bejen, Kelurahan Bolong, Kelurahan Cangakan, Kelurahan Delingan, Kelurahan Gayamdompo, Kelurahan Gedong, Kelurahan Jantiharjo,

Kelurahan Jungke, Kelurahan Karanganyar, Kelurahan Lalung, Kelurahan Popongan, dan Kelurahan Tegalgede. Dan terbagi menjadi 55 dukuh (desa), 162 RW, dan 566 RT. Adapun total jumlah penduduk di wilayah Kecamatan Karanganyar adalah \pm 77.413 Jiwa.¹⁰⁴

Taman Pancasila merupakan landmark Kabupaten Karanganyar yang memiliki lahan seluas +/- 6000m² yang berfungsi sebagai taman kota sekaligus juga difungsikan sebagai objek wisata dan tempat mencari nafkah para pedagang kaki lima dan umkm di wilayah kecamatan Karanganyar.

Gambar. 1. Taman Pancasila Tempo Dulu



Taman Pancasila dahulu merupakan suatu pasar tradisional yang terletak di Kecamatan Karanganyar. Selayaknya pasar tradisional pada umumnya terdapat para pedagang yang menjajakan makanan, pakaian, hingga sembako. Kondisi Taman Pancasila pun dahulu masih jauh dari kata layak, karena lantai yang digunakan masih tanah dan rawan akan banjir ketika hujan melanda. Luasnya pun hanya kisaran luas lapangan

¹⁰⁴ https://karanganyar.karanganyarkab.go.id/peta_wilayah/, diakses pada tanggal 14 Oktober 2022, Pukul 10.00 WIB

bola mini. Keberadaannya pada saat itu merupakan satu-satunya pasar rakyat yang ada di kecamatan Karanganyar.

Kemudian sekitar tahun 1977, Bupati Karanganyar (pada saat itu) Waluyo Cokro Darmanto, mengambil kebijakan untuk menata wajah Taman Pancasila Karanganyar. Langkah yang diambil pada masa itu adalah dengan memindahkan lokasi pasar Karanganyar ke dekat perumahan pelita di kawasan Bejen yang sekarang dikenal dengan sebutan Pasar Bejen/Tegalgede. Sedangkan untuk bekas pasar Karanganyar ditata dan direnovasi menjadi taman kota yang menjadi ruang public untuk aktivitas warga masyarakat Karanganyar. Selain ditanami pepohonan juga ditambah aksen-aksen patung sebagai pemercantik ruang publik.¹⁰⁵

Para pedagang yang direlokasi ke tempat pasar Karanganyar yang baru merasa lapak mereka tidak laku, kemudian mereka mencari tempat lain yang lebih ramai seperti di wilayah Jungke, Karanganyar. Para pedagang yang menggelar lapak di antara pemukiman di kawasan Jungke kurang memperhatikan tingkat kebersihan kawasan tersebut. Maka dari itu Pemerintah Kabupaten Karanganyar membeli lahan di area Jungke sebagai asset pemerintah yang kemudian dibangun pasar baru yang sekarang dikenal dengan sebutan Pasar Jungke.

Setelah regenerasi kepemimpinan di Kabupaten Karanganyar, para rentan periode Bupati Karanganyar Drs. Juliyatmono, M.M di Tahun

¹⁰⁵ Sri Sumi Handayani, “*Asal Usul : Taman Pancasila Karanganyar Dulunya Pasar Tradisional*”, Dikutip dari <https://www.solopos.com/asal-usul-taman-pancasila-karanganyar-dulunya-pasar-tradisional-832205>, Diakses pada tanggal 14 Oktober Pukul 10.00 WIB.

2014-2017 bahkan hingga di periodenya yang kedua ini, telah melakukan beberapa renovasi di kawasan Taman Pancasila dengan memasang paving dan menambahkan ikon patung proklamator Republik Indonesia di sebelah utara yang berhadapan langsung dengan Rumah Dinas Bupati Karanganyar.

Di setiap tahunnya taman pancasila Karanganyar selalu dilakukan penataan dan peremajaan terkhusus dalam hal perbaikan dan penambahan infrastruktur serta fasilitas penunjang bagi pedagang dan para pengunjung yang hendak menyambangi Taman Pancasila. Walaupun keperuntukan dan penataan ulang Taman Pancasila untuk menjadi ruang public bagi masyarakat Karanganyar, namun tidak menyurutkan daya tarik warga masyarakat untuk menjadikan tempat jual beli.

Ketika dimalam hari suasana Taman Pancasila bertransformasi menjadi ramai layaknya pasar tumpah, karena di pergunakan untuk para pedagang kaki lima untuk mencari nafkah. Mulai dari pedagang yang menjajakan masakan kuliner, permainan anak, fashion, dan yang lainnya. Aktivitas para PKL tersebut biasanya di mulai sejak pukul 16.00 WIB s/d 22.00 WIB di kawasan Taman Pancasila.

Gambar. 2. Taman Pancasila



B. Pedagang Kaki Lima Mie Ayam

Istilah pedagang kaki lima (PKL) adalah sebutan penjaja dagangan ataupun makanan yang menggunakan gerobak. Adapun istilah lain dari pedagang kaki lima adalah penjaja makanan yang melakukan kegiatan komersial di atas daerah milik jalan (DMJ/Trotoar) yang seharusnya diperuntukkan untuk pejalan kaki.¹⁰⁶

Dalam Peraturan Presiden Nomor 125 Tahun 2012 tentang Koordinasi Penataan dan Pemberdayaan Pedagang Kaki Lima Pasal 1 ayat(1) dijelaskan bahwa Pedagang Kaki Lima yang selanjutnya disingkat PKL adalah pelaku usaha yang melakukan usaha perdagangan dengan menggunakan sarana usaha bergerak maupun tidak bergerak, menggunakan prasarana kota, fasilitas sosial, fasilitas umum, lahan, dan bangunan milik pemerintah dan swasta yang bersifat sementara.¹⁰⁷

Sementara menurut Soedjana sebagaimana dikutip oleh Nurhadi menyatakan bahwa istilah pedagang kaki lima adalah sekelompok orang yang menawarkan barang dan jasa untuk dijual di atas trotoar atau di tepi/ di pinggir jalan, disekitar pusat perbelanjaan/ pertokoan, pasar, pusat rekreasi/hiburan, pusat perkantoran, dan pusat pendidikan, baik secara menetap atau setengah menetap, berstatus tidak resmi atau setengah resmi dan dilakukan baik pagi, siang, sore maupun malam hari.¹⁰⁸

¹⁰⁶ Ali Achan Mustafa, *Model Transformasi Sosial Sektor Informal, Sejarah, Teori, dan Praksis Pedagang kaki lima*, (Malang: Trans Publishing, 1996), hlm. 37.

¹⁰⁷ Pasal 1 ayat (1), Peraturan Presiden Nomor 125 Tahun 2012 tentang Koordinasi Penataan dan Pemberdayaan Pedagang Kaki Lima

¹⁰⁸ Nurhadi, *Pedagang Kaki Lima Prespektif Ekonomi Islam, At-Tamwil : Kajian Ekonomi Syariah*, Vol 1, No. 1, Maret 2019, hlm. 60.

Dari berbagai pengertian diatas dapat disimpulkan Pedagang Kaki Lima (Sektor Informal) adalah mereka yang melakukan kegiatan usaha dagang perorangan atau kelompok yang dalam menjalankan usahanya menggunakan tempat fasilitas umum, seperti trotoar, pinggir-pinggir jalan umum, emperan toko dan lain sebagainya. Pedagang yang menjalankan kegiatan usahanya dalam jangka tertentu dengan menggunakan sarana atau perlengkapan yang mudh dipindahkan, dibongkar pasang dan mempergunakan lahan fasilitas umum sebagai tempat usaha.

Keberadaan Pedagang Kaki Lima (PKL) dalam hal kuliner sangatlah banyak, mulai dari masakan tradisional sampai internasional. Salah satu masakan tradisional dan digemari oleh masyarakat yaitu mie ayam. Mie ayam merupakan makanan yang hamper semua lapisan masyarakat menyukai baik itu anak-anak sekolah, mahasiwa, orang tua. Selain dengan harga yang ditawarkan sangat terjangkau, keberadaan warung permanen, semi permanen, ataupun pedagang kaki lima (PKL) yang menjual sajian makanan mie ayam sangat mudah dijumpai.

C. Profil Pedagang Mie Ayam Kaki Lima Sekitar Taman Pancasila

Kabupaten Karanganyar terkenal akan wisata kuliner kaki limanya. Keberadaan PKL diatur didalam Perda Nomor 7 Tahun 2016 Tentang Penataan dan Pemberdayaan Pedagang Kaki Lima. Bidang usaha yang tercantum dalam Perda tersebut antara lain a) kuliner, b) tanaman hias, c)

sayuran, d) kerajinan, e) barang antik, f) burung, g) ikan hias, h) jasa, i) baju, sepatu dan tas, j) bidang usaha lain yang ditetapkan oleh Bupati.¹⁰⁹

Dalam penelitian ini penulis membahas bidang usaha kuliner yang dilakukan pedagang kaki lima, spesifik pada kuliner mie ayam. Di kawasan sekitar Taman Pancasila Karanganyar terdapat sejumlah PKL yang berjualan mie ayam kaki lima, adapun diantaranya adalah sebagai berikut :

1. Mie Ayam Pak Tarjo

Mie ayam pak Tarjo atau yang lebih dikenal oleh pelanggannya dengan sebutan mie ayam pak Bejo adalah mie ayam yang berlokasi di timur Taman Pancasila Karanganyar. Pak Bejo sudah meniti usaha mie ayam sejak tahun 1992. Dimulai dengan berjualan mie ayam di daerah Jakarta, lalu kemudian berpindah ke Kabupaten Karanganyar yang merupakan kampung halaman pak Bejo. Kurang lebih pak Bejo sudah 20 tahun berjualan mie ayam di Karanganyar. Pak Bejo bertempat tinggal di Dusun Daren Kulon, Desa Blorong, Kecamatan Jumantono, Kabupaten Karanganyar.

Pak Bejo mulai menggelar dagangan mie ayamnya dari pukul 11.00 s.d. pukul 21.00 WIB, bahkan terkadang sampai dengan pukul 23.00 WIB di kawasan sekitar Taman Pancasila Karanganyar. Beliau menjual mie ayam dengan ciri khas

¹⁰⁹ Pasal 14 Perda Nomor 7 Tahun 2016 Tentang Penataan dan Pemberdayaan Pedagang Kaki Lima Kabupaten Karanganyar.

variannya meliputi mie ayam double dan mie ayam single. Yang membedakan diantara kedua varian tersebut adalah banyaknya porsi mie yang dihidangkan, jika varian double porsi mienya lebih banyak dibandingkan dengan varian single. Dan bisa memesan dengan diberi kuah atau tanpa kuah.

Satu porsi mie ayam yang dijual pak bejo dibandrol seharga Rp. 7.000,00 /porsi. Harga tersebut ditetapkan pak Bejo dengan didasarkan agar lebih bisa menarik minat pelanggan untuk membeli dagangannya karena harga tersebut adalah harga yang cukup terjangkau bagi semua kalangan masyarakat. Dengan harga tersebut sudah meliputi minum yang sudah disediakan pak Bejo untuk para pelanggannya.¹¹⁰

2. Mie Ayam Pak Sumadya

Usaha mie ayam bapak Sumadya merupakan suatu usaha di bidang kuliner yang digeluti selama 3 tahun lamanya di kawasan sekitar Taman Pancasila Karanganyar. Bapak Sumadya bertempat tinggal di Dusun Karang Rejo Rt 003/ Rw 005, Kelurahan Karanganyar, Kecamatan Karanganyar, Kabupaten Karanganyar. Bapak Sumadya berusia 54 tahun.

Awal mula bapak Sumadya mendirikan usaha mie ayam ini berawal dari tahun 2015. Dimulai dari ikut saudara berjualan mie ayam di Kabupaten Pacitan, selepas itu membuka usaha

¹¹⁰ Tarjo, Pedagang Mie Ayam, Wawancara Pribadi, Selasa 11 Oktober 2022, Pukul 14.30-15.30, di Rumah Bapak Tarjo.

sendiri di Karanganyar mulai tahun 2019. Adapun hal yang mendasari bapak Sumadya membuka usaha mie ayam kaki lima ini adalah karena ingin mengembangkan ilmu dan pengalaman yang di peroleh dari berjualan mie ayam bersama saudaranya.

Bapak Sumadya mulai berjualan dari pukul 11.00 s.d. 14.00 WIB, bertempat di dekat kompleks sekolahan di kawasan taman Pancasila Karanganyar. Adapun menu utama yang ditawarkan bapak Sumadya dalam usahanya ini adalah mie ayam. Dengan harga mie ayam per porsinya sebesar Rp. 8.000,00-. Ia jua menyediakan minuman diantaranya es the, es jeruk, dan berbagai macam minuman yang lainnya dengan harga bervariasi mulai dari Rp. 2.500,00 – Rp. 4.000,00-. Adapun mayoritas pembeli dari mie ayam pak Sumadya ini adalah warga masyarakat di sekitaran lokasi jualannya.

3. Mie Ayam Pak Rustam

Usaha mie ayam kaki lima adalah suatu mata pencarian yang ditekuni oleh Bapak Rustam. Pria kelahiran Karanganyar, tepatnya di Dusun Manggeh, Kelurahan Tegalgede, Kecamatan Karanganyar, Kabupaten Karanganyar ini sudah menjalankan usahanya selama 6 tahun lamanya. Bapak Rustam berusia 41 tahun.

Adapun ketika berjualan, Pak Rustam menempati lokasi berjualan di trotoar ruas jalan raya penghubung antara Kabupaten Karanganyar dengan Kabupaten Sukoharjo. Ia biasanya menggelar lapak jualan mie ayamnya mulai dari pukul 11.00 s.d. pukul 21.00 WIB dengan menggunakan gerobak yang sudah dimodifikasi dengan dikaitkan dengan sepeda motor miliknya.

Dalam hal berjualan, Pak Rustam mematok harga mie ayam seharga Rp. 8.000,00 per porsinya dan sudah disediakan air minum berupa air mineral gelas. Adapun dalam hal pematokan harga tersebut, ia mendasarkan pada kesepakatan antara para pedagang kaki lima mie ayam yang ada di wilayah Karanganyar.

D. Implementasi Konsep *Ḥalālan Ṭayyiban* Oleh Pedagang Kaki Lima Mie Ayam Di Sekitar Taman Pancasila Karanganyar

1. Penyiapan Bahan Baku Mie Ayam Para Pedagang Kaki Lima

Sebelum membuat mie ayam biasanya terlebih dahulu menyiapkan bahan-bahan yang hendak dipergunakan dalam sajian suatu mie ayam. Adapun bahan baku yang dipergunakan oleh para pedagang mie ayam adalah sebagai berikut :

Tabel 1
Daftar bahan baku mie ayam dan sertifikasi *Halāl*

NO	Nama/ Merk	Jenis Bahan	Produsen	Negara	Lembaga Penerbit Sertifikat <i>Halāl</i>	Nomor Sertifikat <i>Halāl</i>
1.	Daging Ayam	Bahan Utama	RPA. Chicken Hunter	Indonesia	BPJH Kemenag Karanganyar	Sedang Didaftarkan
2.	Mie Merk Mie 10001	Bahan Utama	Factory Of Mie 10001	Indonesia	LPPOM MUI	03090019170318
3.	Mie Merk Indomie	Bahan Utama	PT. Indofood Cbp Sukses Makmur Tbk.	Indonesia	LPPOM MUI	00090000300799
4.	Mie Merk Mie Telor AA 210	Bahan Utama	PT. Sumber Sari Asri Sehati	Indonesia	LPPOM MUI	01091030080608
5.	Minyak Goreng Merk Tropical	Bahan Utama	PT. Bina Karya	Indonesia	LPPOM MUI	00080022300902
6.	Minyak Goreng Merk Sunco	Bahan Utama	PT. Megasurya Mas	Indonesia	LPPOM MUI	00080020130402
7.	Kecap Merk Bango	Bahan Tambahan	PT. Uniliver Indonesia	Indonesia	LPPOM MUI	00060046730108
8.	Kecap Merk Gandaria	Bahan Tambahan	PT. Lombok Gandaria	Indonesia	LPPOM MUI	1506000750307
9.	Kecap Merk Sedaap	Bahan Tambahan	PT. Karunia Alam Segar	Indonesia	LPPOM MUI	07060000250505
10.	Saus Merk Gandaria	Bahan Tambahan	PT. Lombok Gandaria	Indonesia	LPPOM MUI	1506000800307
11.	Saus Merk Sedap SB	Bahan Tambahan	PD. Surabaja	Indonesia	LPPOM MUI	01061003310103
12.	Penyedap Rasa Merk Kokie	Bahan Penolong	PT. Kokie Jaya Rasa	Indonesia	BPOM RI	278111001551

13.	Penyedap Rasa Merk Ajinomoto	Bahan Penolong	PT. Ajinomoto Indonseia	Indonesia	LPPOM MUI	00060008910908
14.	Penyedap Rasa Merk Sasa	Bahan Penolong	PT. Sasa Inti	Indonesia	BPOM RI	278113006070

Sumber Data: Data BPOM RI dan LPPOM MUI

Dari daftar tabel bahan baku diatas dapat diketahui bahwa berikut adalah bahan-bahan yang digunakan oleh para pedagang mie ayam kaki lima sekitar Taman Pancasila Karanganyar ketika mereka berjualan. Dalam hal penyiapan bahan-bahan tersebut sudah disiapkan sedari pagi sebelum memulai berjualan. Mereka membeli bahan tersebut di pasar tradisional terdekat. Adapun seperti bahan utama mie ayam yakni mie telur atau mie basah. Penggunaan merk mie dari ketiga pedagang cukup bervariasi ada yang menggunakan mie telur yang keperuntukannya sebagai mie khusus mie ayam (Mie telur 1001, Mie Telor AA 210) dan ada juga yang menggunakan mie instant (Mie Sedaap, Indomie) yang marak ditemui diberbagai macam pusat perbelanjaan.

Seperti halnya yang dikemukakan Bapak Rustam ketika diwawancarai peneliti sebagai berikut :

“Untuk bahan baku mie telur biasanya saya membelinya bersamaan dengan membeli bahan baku yang lain di pasar tradisional, mas. Dengan merk mie telur 1001. Karena kualitas mie tersebut cukup baik, serta sudah tersertifikasi kehalālannya dari LPPOM MUI danada izin edarnya dari BPOM. Biasanya juga para pedagang mie ayam menggunakan mie dengan merk tersebut mas.”¹¹¹

¹¹¹ Rustam, Pedagang Mie Ayam, Wawancara Pribadi, Minggu 9 Oktober 2022, Pukul 14.30-15.30, di Warung Jualan Mie Ayam Pak Rustam.

Hal tersebut juga dilakukan oleh Pak Sumadya dalam hal pemilihan bahan mie yang digunakan dalam masakan mie ayam racikannya. Lain halnya dengan bahan mie yang dipergunakan oleh Bapak Bejo pada saat berjualan, sebagaimana yang dijelaskan dalam wawancara sebagai berikut:

“Adapun bahan mie yang saya gunakan dalam berjualan itu Mie Basah yang terbuat dari tepung terigu cakra merk Mie Telur AA 210, mas. Akan tetapi jika stock mie yang saya bawa tersebut habis sementara masih ada pembeli yang berdatangan, biasanya saya membeli lagi stock miennya tetapi bukan mie basah yang sama seperti sebelumnya melainkan mie instant seperti mie sedap ataupun indomie..”¹¹²

Sementara untuk bahan minyak yang digunakan oleh para pedagang mie ayam dalam tabeldiatas mereka menggunakan merk minyak yang ragam macamnya, mulai dari merk Tropical, Sunco, dll. Mereka menggunakan minyak tersebut untuk campuran racikan bumbu mie ayam yang mereka jual. Adapun mereka mencampurkan beberapa bumbu dapur agar cita rasa minyak tersebut bisa lebih gurih dan lebih sedap ketika diracik menjadi bumbu mie ayam. Sebagaimana diutarakan oleh Bapak Tarjo dalam wawancara bersama peneliti sebagai berikut :

“Untuk minyak yang saya gunakan biasanya merk SunCo mas, lalu saya campurkan bawang putih dan rebusan air kaldu ayam agar cita rasa minyaknya gurih serta ada rasa kaldu ayamnya ketika diracik jadi bumbu racikan mie ayam.”¹¹³

¹¹² Tarjo, Pedagang Mie Ayam, Wawancara Pribadi, Selasa 11 Oktober 2022, Pukul 14.30-15.30, di Rumah Bapak Tarjo.

¹¹³ Tarjo, Pedagang Mie Ayam, Wawancara Pribadi, Selasa 11 Oktober 2022, Pukul 14.30-15.30, di Rumah Bapak Tarjo.

Dalam hal penggunaan bahan utama daging ayam, para pedagang menggunakan bahan daging ayam yang mereka beli pada salah seorang pedagang daging yang ada di pasar tradisional. Rata-rata penggunaan daging ayam oleh para pedagang kisaran 1-2 kg setiap berjualan.

Adapun selama pembelian daging ayam tersebut para pedagang mie ayam hanya membeli begitu saja, tidak ada keingintahuan akan tingkat kehalalan daging ayam tersebut. Karena anggapan mereka bahwa daging ayam itu adalah suatu bahan dari hewan yang dihukumi *halāl* untuk dikonsumsi.

Sementara agar hukumnya menjadi *halāl* perlu melalui proses penyembelihan sampai dengan pemotongan daging yang sesuai syariat. Hal tersebutlah yang menimbulkan pertanyaan apakah daging yang dibeli oleh pedagang mie ayam dari pedagang daging dipasar sudah *halāl* untuk dikonsumsi. Namun mereka tidak serta merta hanya asal membeli daging saja, tetapi mereka juga memilih dan memilah daging tersebut mana yang masih terjaga kebersihan, kesegaran, dan kelayakan daging tersebut untuk diolah.

Maka dari itu selama wawancara dengan Ibu Ninik (pedagang daging ayam) juga turut menanyakan bagaimana proses yang dilakukan ibu Ninik sewaktu memproses ayam yang masih hidup sampai menjadi potongan daging ayam yang siap dijual. Beliau menjelaskan sebagai berikut :

“Adapun proses yang saya lakukan mulai dari ayam masih hidup sampai dengan sudah menjadi potongan daging siap jual,

diantaranya adalah proses pemeriksaan kesehatan ayam tersebut, memastikan tidak ada kecacatan dan penyakit pada ayam tersebut. Setelah memastikan sehat, maka masuk kedalam proses pemotongan. Proses pemotongan yang biasanya saya lakukan, pertama : pastikan tempat suci dan bersih, kedua : menyiapkan peralatan seperti pisau yang tajam tidak tumpul, ketiga : mulai menyembelih ayam tersebut tepat di saluran pernafasan dan tak lupa menyebut atas nama Allah. Setelah selesai menyembelih, sebelumnya sudah saya siapkan air yang sudah panas untuk merendam ayam yang sudah dipotong agar mudah pada saat membersihkan ayam tersebut. Setelah direndam dan dibersihkan selanjutnya ayam masuk pada mesin pemotong, dengan memotong dan memisahkan bagian-bagian tertentu sesuai dengan pesanan yang ada (baik dipasar atau pun perorangan). Begitu mas.”¹¹⁴

Dari wawancara tersebut dapat disimpulkan bahwa praktik pemotongan hewan yang dilakukan oleh Ibu Ninik adalah praktik yang sudah di syariatkan oleh Islam. Namun para pedagang mie ayam kurang mengetahui secara detail bagaimana praktik yang dilakukan oleh para penjual ayam.

Sementara itu untuk bahan baku utama selain mie, ayam, dan minyak, mereka juga menggunakan sayuran sebagai bahan utamanya. Dalam hal bahan sayuran yang dipakai seperti sawi, daun bawang, dan sebagainya, mereka juga turut dibeli di pasar tradisional. Tak lupa dalam hal membeli sayur-sayuran tersebut para pedagang memperhatikan tingkat kesegaran, dan kelayakan sayuran tersebut untuk mereka gunakan. Seperti yang diutarakan salah satu pedagang (Bapak Rustam) sebagai berikut :

“Biasanya saya membeli bahan sayuran seperti sawi daun bawang, dan sayuran lainnya di pasar tradisiona dalam keadaan sayur

¹¹⁴ Nanik, Penjual Daging Ayam, Wawancara Pribadi, Jum`at 15 Oktober 2022, Pukul 10.00-11.00, di Rumah Ibu Hesti..

*yang masih bersih, segar dan layak, mas. Untuk jumlahnya saya membeli sawi dan daun bawangnya itu per harinya 1 ikat kadang 2 ikat, menyesuaikan dengan stock mie yang saya bawa mas.*¹¹⁵

Adapun bahan-bahan tambahan lainnya seperti saus, dan kecap juga di beli para pedagang yang ada di pasar. Untuk penggunaan varian saus dan kecap para pedagang cukup bervariasi adapun merk saus yang mereka beli adalah saus merk sedap SB dan saus merk gandaria. Sementara kecap yang mereka gunakan adalah kecap merk bango, merk kecap sedap, dan kecap merk gandaria. Sedangkan untuk sambal, para pedagang biasanya hanya membeli bahan baku pembuatan sambal saja selebihnya diracik sendiri.

Seperti yang dikemukakan oleh Pak Sumadya melalui wawancara bersama peneliti sebagai berikut :

*“Jadi untuk pembuatan sambal, saya biasanya hanya membeli bahan bakunya saja mas seperti cabai, merica, bawang merah, garam, dan sebagainya. Setelah semua terbeli saya racik sendiri. Sementara untuk saus dan kecapnya saya menggunakan saus merk gandaria dan kecap merk gandaria.”*¹¹⁶

Hal serupa juga diutarakan oleh Bapak Bejo dan Bapak Rustam dalam cara pembuatan sambal yang mereka gunakan dalam berjualan mie ayam. Dan untuk kegunaannya itu hanya bertahan selama 1 (satu) hari berjualan saja, untuk hari berikutnya mereka meracik kembali sambal yang akan digunakan dalam berjualan.

¹¹⁵ Rustam, Pedagang Mie Ayam, Wawancara Pribadi, Minggu 9 Oktober 2022, Pukul 14.30-15.30, di Warung Jualan Mie Ayam Pak Rustam.

¹¹⁶ Sumadya, Pedagang Mie Ayam, Wawancara Pribadi, Jum`at 7 Oktober 2022, Pukul 13.00-14.30, di Warung Jualan Mie Ayam Pak Sumadya.

Selain itu para pedagang mie ayam juga menggunakan bahan tambahan lainnya seperti penyedap rasa (MSG). Adapun jenis merk penyedap yang biasanya mereka gunakan adalah kokie dan sasa. Hal tersebut diutarakan oleh bapak Sumadya sebagai berikut :

“Untuk penggunaan penyedap rasa (MSG) biasanya saya menggunakan merk kokie, mas. Karena harganya yang terjangkau.”¹¹⁷

Pada praktik yang dilakukan oleh ketiga pedagang tersebut, dalam hal pemenuhan bahan baku pembuatan masakan mie ayam (baik bahan utama, bahan olahan, bahan tambahan dan bahan penolong) diperoleh dari pedagang yang ada di pasar tradisional. Hal yang mendasari para pedagang membeli di tempat tersebut adalah selain di pasar tradisional itu terdapat macam-macam bahan baku yang mereka butuhkan, di pasar juga harga yang ditawarkan oleh pedagang juga cukup terjangkau oleh para pedagang mie ayam kaki lima dibandingkan harus membeli di swalayan kelas menengah ataupun swalayan yang lainnya. Serta, para pedagang mie ayam juga sudah berlangganan dan sudah saling mengenal para pedagang yang ada di pasar, makannya mereka jauh lebih memilih membelanjakan kebutuhan jualannya di pasar tradisional.

2. Proses Pembuatan Mie Ayam Oleh Para Pedagang Kaki Lima

¹¹⁷ Sumadya, Pedagang Mie Ayam, Wawancara Pribadi, Jum`at 7 Oktober 2022, Pukul 13.00-14.30, di Warung Jualan Mie Ayam Pak Sumadya.

Dalam praktik pembuatan mie ayam sebenarnya cukup sederhana. Seperti yang dituturkan oleh Pak Sumadya melalui wawancara bersama peneliti. Beliau mengungkapkan langkah-langkah pembuatan mie ayam sebagai berikut :

*“Jadi begini mas, cara pembuatan mie ayam yang biasanya saya lakukan itu meliputi : **Pertama**, panaskan air dalam panci rebusan terlebih dahulu. **Kedua**, Setelah air mendidih, masukkan mie basah dan sawi kedalam panci rebusan dan tunggu sekitar 5 menit untuk memasak mie basah tersebut. **Ketiga**, Sembari menunggu mie basah matang, saya meracik bumbu yang akan saya campurkan pada mie dalam sebuah mangkok. Meliputi : Garam dapur, micin, kecap, dan minyak sayur. **Keempat**, Setelah 5 menit, angkat mie basah dan sawi yang sudah matang lalu pindahkan ke mangkok yang sudah ada racikan bumbunya. **Kelima**, Lalu tambahkan kuah atau kaldu mie sedikit. **Keenam**, Ditambahkan topping olahan ayam dan ditaburi daun bawang. **Ketujuh**, Masakan mie ayam siap untuk dihidangkan.”¹¹⁸*

Adapun langkah-langkah pembuatan mie ayam tersebut juga dilakukan oleh Pak Rustam dan Pak Bejo dalam membuat mie ayam dagangannya. Dalam prakteknya biasanya para pedagang ini hanya menggunakan tangan kosong tanpa dilindungi oleh sarung tangan atau yang lainnya. Karena menurut mereka lebih praktis dan tidak ribet ketika meracik mie ayam. Sebagaimana yang dingkapkan Pak Rustam dalam wawancara dalam observasi bersama peneliti sebagai berikut :

“Biasanya saya dalam melakukan proses pembuatan mie ayam yang saya jual, saya hanya menggunakan tangan kosong mas, tidak memakai alat pelindung seperti sarung tangan ataupun yang lain. Karena lebih praktis saja kalau memakai tangan kosong.”¹¹⁹

Pak Sumadya pun turut menambahkan :

¹¹⁸ Sumadya, Pedagang Mie Ayam, Wawancara Pribadi, Jum`at 7 Oktober 2022, Pukul 13.00-14.30, di Warung Jualan Mie Ayam Pak Sumadya.

¹¹⁹ Rustam, Pedagang Mie Ayam, Wawancara Pribadi, Minggu 9 Oktober 2022, Pukul 14.30-15.30, di Warung Jualan Mie Ayam Pak Rustam.

“Alasan saya lebih memilih dengan tangan kosong dari pada menggunakan sarung tangan ya karena praktis dan tidak ribet, mas. Saya sudah terbiasa menggunakan tangan kosong sewaktu memasak, dan penggunaan sarung tangan juga hanya sekali pakai saja dan mudah sobek untuk yang bahan plastik.”¹²⁰

Para pedagang sudah terbiasa memasak masakannya tanpa dibalut dengan sarung tangan sewaktu proses meracik mie ayam buatannya. Alasan utama mereka adalah karena lebih praktis dan tidak ribet harus mengenakan sarung tangan terlebih dahulu. Terlebih apabila menggunakan sarung tangan dari bahan plastik menurut salah satu pedagang mudah robek sehingga harus mengganti terus-menerus yang mengakibatkan menambah biaya pembelian bahan-bahan. Padahal manfaat dari sarung tangan itu sendiri adalah untuk menjaga ke higienisan makanan yang dibuat.

Adapun selama proses memasak mie ayam, dibutuhkan dandang untuk memasak adonan mie dan juga sayuran yang akan digunakan dalam makanan mie ayam. Selama proses pembuatan mie ayam para pedagang menggunakan dandang dengan kapasitas bervariasi. Mulai dari dandang yang berukuran besar dan sedang. Dengan kapasitas air yang dimasukkan kedalam dandang mencapai ada yang 15-20 liter. Didalam dandang tersebut biasanya diisi oleh para pedagang dengan air bersih yang sudah dibawa dari rumah.

Ketika merebus kedua bahan tersebut jika dilakukan berulang maka akan mengubah warna air yang awalnya bersih menjadi

¹²⁰ Sumadya, Pedagang Mie Ayam, Wawancara Pribadi, Jum`at 7 Oktober 2022, Pukul 13.00-14.30, di Warung Jualan Mie Ayam Pak Sumadya.

berwarna agak keabuan karena tercampur oleh adonan mie dan juga sayur sawi yang direbus dalam panci rebusan tersebut. Maka perlunya adanya penggantian air yang ada didalam panci rebusan tersebut. Seperti yang diutarakan oleh Pak Sumadya sewaktu wawancara bersama peneliti, sebagai berikut :

*“Dalam hal penggantian air dalam dandang, biasanya saya lakukan per 15 kali rebusan, mas. Biasanya saya menguras air dalam dandang (yang sudah berubah warnanya) dengan gayung yang saya bawa dari rumah. Setelah habis baru saya ganti dengan air bersih yang saya bawa dari rumah.”*¹²¹

Hal tersebut juga dilakukan oleh Pak Bejo, sebagaimana yang dituturkan dalam wawancaranya :

*“Untuk penggantian air rebusan di dalam dandang, biasanya saya mengganti setelah saya merebus sebanyak 30-40 kali rebusan, mas. Setelah itu baru saya ganti dengan air bersih yang saya bawa dari rumah.”*¹²²

Pendapat lain juga diutarakan oleh Pak Rustam dalam wawancara bersama peneliti, sebagai berikut :

*“Kalau untuk penggantian air rebusan dalam dandang, biasanya saya hanya menambahkan air yang baru, mas. Karena pasti airnya sudah meresap dalam mie dan juga sawi yang saya masukkan dalam dandang tersebut. Jadi cukup ditambah dengan air yang baru aja, tidak perlu diganti.”*¹²³

Sementara itu, ketika meracik bumbu yang akan digunakan dalam sajian mie ayam, biasanya para pedagang tak lupa menambahkan penyedap rasa (MSG). merk penyedap rasa (MSG) yang mereka

¹²¹ Sumadya, Pedagang Mie Ayam, Wawancara Pribadi, Jum`at 7 Oktober 2022, Pukul 13.00-14.30, di Warung Jualan Mie Ayam Pak Sumadya.

¹²² Tarjo, Pedagang Mie Ayam, Wawancara Pribadi, Selasa 11 Oktober 2022, Pukul 14.30-15.30, di Rumah Bapak Tarjo.

¹²³ Rustam, Pedagang Mie Ayam, Wawancara Pribadi, Minggu 9 Oktober 2022, Pukul 14.30-15.30, di Warung Jualan Mie Ayam Pak Rustam.

gunakan bervariasi ada yang menggunakan penyedap rasa (MSG) merk kokie dan ada juga yang menggunakan penyedap rasa (MSG) merk sasa.. Bahan-bahan tersebut haruslah aman untuk dikonsumsi dan harus sesuai dengan takaran yang pas, karena kandungan bahan dan zat tersebut bisa saja membawa dampak buruk bagi kesehatan para pelanggannya.

Dalam hal penggunaan penyedap rasa (MSG), para pedagang menggunakan kurang lebih 1 pucuk sendok teh penyedap rasa (MSG) yang ditambahkan dalam racikan mie ayamnya, dan terkadang lebih dari 1 sendok teh penyedap rasa (MSG) yang digunakan. Adapun alasan dan tujuan dari penggunaan penyedap rasa (MSG) tersebut agar cita rasa mie ayam lebih gurihnya dan lebih sedap saat dihidangkan dan dimakan oleh pembeli. Seperti yang dituturkan Pak Bejo dalam wawancara bersama peneliti, sebagai berikut :

“Dalam membuat racikan bumbu mie ayam yang saya jual, biasanya saya tambahkan 1 pucuk sendok teh MSG (penyedap rasa) merk sasa, mas, terkadang lebih dari itu. Kegunaanya agar rasa bumbu mie ayam tersebut jadi lebih gurih dan sedap ketika dimakan oleh pembeli.”¹²⁴

Secara umum, pedagang kaki lima menempati lokasi berjualan di pinggir jalan, yang dimana sangat rawan terpapar pulusi dan bakteri lainnya yang akan terserap dalam makanan tersebut yang mengakibatkan dampak negatif bagi lingkungan dan kesehatan. Oleh sebab itu maka

¹²⁴ Tarjo, Pedagang Mie Ayam, Wawancara Pribadi, Selasa 11 Oktober 2022, Pukul 14.30-15.30, di Rumah Bapak Tarjo.

pedagang juga harus memenuhi kriteria mulai dari kebersihan peralatan yang digunakan, kebersihan diri, serta kebersihan lokasi berjualan.

Dalam hal ini para pedagang berusaha menjaga kebersihan peralatan, diri, dan juga kesehatan makanan yang diperdagangkan. Seperti yang diutarakan oleh Pak Sumadya dalam wawancara bersama peneliti sebagai berikut :

“Untuk kebersihan peralatan seperti mangkuk, sendok dan garpu, serta lokasi berjualan sangat saya jaga, mas. Biasanya untuk peralatan yang sudah dipakai itu saya cuci ditempat dengan 2 kali pencucian, supaya peralatan tersebut benar-benar bersih.”¹²⁵

Sementara pendapat lain diutarakan oleh Pak Rustam dalam wawancaranya bersama peneliti sebagai berikut :

“Untuk kebersihan saya perhatikan, mas. Seperti malakukan pencucian atas peralatan yang sudah dipakai sebelumnya dengan air sabun yang saya bawa dari rumah kemudian apabila hendak dipakai kembali tinggal di lap saja. Untuk pencucian secara maksimalnya saya lakukan sepulang dari berjualan.”¹²⁶

Pak Bejo turut menambahkan sebagai berikut :

“Dalam berjualan biasanya untuk peralatan seperti mangkuk, sendok dan garpu, serta sumpit yang digunakan hanya saya cuci dan bilas dengan air sabun yang saya bawa dalam satu waktu, mas. Karena lebih praktis dan menghemat waktu ketika pelanggan banyak berdatangan sedangkan stock mangkuk yang saya bawa kurang. Jadi ketika hendak digunakan kembali tinggal di lap saja, dan dicuci maksimal setelah pulang .”¹²⁷

Dalam berjualan dengan menempati lapak yang berada di pinggir jalan, sudah seharusnya untuk memperhatikan sanitasi pembuangan

¹²⁵ Sumadya, Pedagang Mie Ayam, Wawancara Pribadi, Jum`at 7 Oktober 2022, Pukul 13.00-14.30, di Warung Jualan Mie Ayam Pak Sumadya.

¹²⁶ Rustam, Pedagang Mie Ayam, Wawancara Pribadi, Minggu 9 Oktober 2022, Pukul 14.30-15.30, di Warung Jualan Mie Ayam Pak Rustam.

¹²⁷ Tarjo, Pedagang Mie Ayam, Wawancara Pribadi, Selasa 11 Oktober 2022, Pukul 14.30-15.30, di Rumah Bapak Tarjo.

limbah sisa makanan yang dihasilkan selama berjualan. Seperti menyediakan tempat sampah atau kantong sampah. Dari ketiga pedagang tersebut memang sudah menyediakan tempat santasi pembuangan berupa kantong sampah. Seperti yang dituturkan oleh Pak Sumadya, sebagai berikut :

*“Untuk tempat pembuangan hasil sisa makanan biasanya saya buang ke kantong plastik yang sudah saya siapkan dari rumah, Mas.”*¹²⁸

Pak Bejo turut menambahkan dalam hasil wawancaranya :

*“Dalam hal pembuangan hasil sisa makanan biasanya saya buang ke kantong plastik mas. Seperti, bungkus mie, dan lain-lain. Sementara untuk sisa makanannya saya kumpulkan dalam ember yang nanti akan saya bawa pulang kembali untuk pakan ternak.”*¹²⁹

Namun, dalam praktik dilapangan yang diamati peneliti sewaktu observasi. Hal tersebut belum sepenuhnya dilakukan oleh para pedagang. Seperti masih ditemukannya ceceran sampah sisa makanan di lokasi berjualan. Serta ditambah lagi masih ditemukan para pedagang yang membuang kantong sampah yang berisikan limbah hasil berjualan di tempat yang tidak semestinya.

¹²⁸ Sumadya, Pedagang Mie Ayam, Wawancara Pribadi, Jum`at 7 Oktober 2022, Pukul 13.00-14.30, di Warung Jualan Mie Ayam Pak Sumadya.

¹²⁹ Tarjo, Pedagang Mie Ayam, Wawancara Pribadi, Selasa 11 Oktober 2022, Pukul 14.30-15.30, di Rumah Bapak Tarjo.

BAB IV
ANALISIS PRESPEKTIF HUKUM ISLAM TERHADAP IMPLEMENTASI
KONSEP *ḤALĀLAN ṬAYYIBAN* PEDAGANG MIE AYAM KAKI LIMA
DI SEKITAR TAMAN PANCASILA KARANGANYAR

A. Pemahaman Pedagang Terhadap Konsep *Ḥalālan Ṭayyiban*

Dalam keseharian berjualan pedagang mie ayam kaki lima disekitar Taman Pancasila Karanganyar menggunakan bahan-bahan yang meliputi bahan baku utama, bahan baku tambahan, bahan baku olahan, dan bahan baku penolong. Sebagaimana dijelaskan dalam tabel berikut ini :

Tabel 2
 Daftar bahan baku mie ayam dan sertifikasi *Ḥalāl*

NO	Nama/ Merk	Jenis Bahan	Produsen	Negara	Lembaga Penerbit Sertifikat <i>Ḥalāl</i>	Nomor Sertifikat <i>Ḥalāl</i>
1.	Daging Ayam	Bahan Utama	RPA. Chicken Hunter	Indonesia	BPJH Kemenag Karanganyar	Sedang Didaftarkan
2.	Mie Merk Mie 10001	Bahan Utama	Factory Of Mie 10001	Indonesia	LPPOM MUI	03090019170318
3.	Mie Merk Indomie	Bahan Utama	PT. Indofood Cbp Sukses Makmur Tbk.	Indonesia	LPPOM MUI	00090000300799
4.	Mie Merk Mie Telor AA 210	Bahan Utama	PT. Sumber Sari Asri Sehati	Indonesia	LPPOM MUI	01091030080608
5.	Minyak Goreng Merk Tropical	Bahan Utama	PT. Bina Karya	Indonesia	LPPOM MUI	00080022300902
6.	Minyak Goreng Merk Sunco	Bahan Utama	PT. Megasury a Mas	Indonesia	LPPOM MUI	00080020130402

7.	Kecap Merk Bango	Bahan Tambahan	PT. Uniliver Indonesia	Indonesia	LPPOM MUI	00060046730108
8.	Kecap Merk Gandaria	Bahan Tambahan	PT. Lombok Gandaria	Indonesia	LPPOM MUI	1506000750307
9.	Kecap Merk Sedaap	Bahan Tambahan	PT. Karunia Alam Segar	Indonesia	LPPOM MUI	07060000250505
10.	Saus Merk Gandaria	Bahan Tambahan	PT. Lombok Gandaria	Indonesia	LPPOM MUI	1506000800307
11.	Saus Merk Sedap SB	Bahan Tambahan	PD. Surabaja	Indonesia	LPPOM MUI	01061003310103
12.	Penyedap Rasa Merk Kokie	Bahan Penolong	PT. Kokie Jaya Rasa	Indonesia	BPOM RI	278111001551
13.	Penyedap Rasa Merk Ajinomoto	Bahan Penolong	PT. Ajinomoto Indonseia	Indonesia	LPPOM MUI	00060008910908
14.	Penyedap Rasa Merk Sasa	Bahan Penolong	PT. Sasa Inti	Indonesia	BPOM RI	278113006070

Sumber Data: Data BPOM RI dan LPPOM MUI

Dari tabel diatas bisa dikatakan bahwa pemahaaman pedagang mie ayam kaki lima di sekitar Taman Pancasila Karanganyar telah memahami dan mengerti akan bahan bahan yang *halāl* lagi *tayyib*. Hal tersebut tercermin dalam penggunaan bahan baku utama yang mereka gunakan seperti : mie basah, minyak, daging ayam, dan sayuran, merupakan bahan-bahan yang sudah diketahui *kehalālannya*. Dapat dikatakan demikian karena bahan-bahan yang mereka pergunakan tersebut sudah mendapat izin edar dari BPOM RI serta telah mendapat sertifikasi *halāl* dari LPPOM MUI. Dimana hal itu menjadikan dasar suatu bahan tersebut sudah terjamin akan tingkat *kehalālannya*.

Sebagaimana telah dijelaskan dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk *Halāl* dalam pasal 17 ayat (1) sebagai berikut : “*Bahan yang digunakan dalam PPH terdiri atas bahan baku, bahan olahan, bahan tambahan, dan bahan penolong*”. Selanjutnya dijelaskan dalam ayat (2), bahwa : “*Bahan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) berasal dari: a. hewan; b. tumbuhan; c. mikroba; atau d. bahan yang dihasilkan melalui proses kimiawi, proses biologi, atau proses rekayasa genetik.*”¹³⁰

Berdasarkan pada pasal tersebut, bahan-bahan yang digunakan sudah memenuhi apa yang dipersyaratkan oleh UU JPH. Tercermin dalam pembagian bahan baku utama yang meliputi bahan baku hewani, dan nabati. Sementara bahan baku tambahan tercermin pada bahan yang telah melalui proses kimiawi (olahan) seperti saus, kecap, dan penyedap rasa. Hal tersebut sejalan dengan amanat UU Jaminan Produk *halāl*.

Adapun indikator pemahaman akan *halāl* dan *tayyib* terlihat dari keterangan salah satu pedagang dalam memilih bahan baku yang mereka gunakan. Seperti contohnya dalam pemenuhan bahan baku utama (daging ayam dan sayuran). Sebelum membeli mereka memperhatikan kebersihan, kesegaran, dan kesegaran sayuran yang hendak digunakan.

Ditambah ketika membeli bahan tersebut sudah jelas dalam syariat Islam hukumnya di*halālkan* karena tidak ada dalil yang menjelaskan secara langsung melarang penggunaan bahan-bahan tersebut. Apabila ada

¹³⁰ Penjelasan Pasal 17 Ayat (1) dan (2) Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk *Halal*

dalil yang menyatakan hukumnya haram, maka bahan tersebut mengandung komposisi dzat yang dapat memberikan dampak negatif serta kerusakan apabila dikonsumsi oleh manusia. Seperti contohnya tanaman yang beracun, dsb. Maka hal tersebut sudah sejalan dengan konsep *ḥalāl* dan *ṭayyib* dalam Islam.

Namun, tidak sedikit pedagang dalam hal pemenuhan bahan baku utama khususnya daging ayam, mereka (para pedagang mie ayam) kurang antusias dan tidak memperdulikan proses penyembelihan hewan (ayam) yang dilakukan oleh penjual ayam. Mereka hanya fokus membeli daging saja, tanpa adanya keingintahuan untuk mengetahui bagaimana proses tersebut.

Bahwa memang hukum awal daging ayam tersebut adalah *ḥalāl*, namun dapat berubah hukumnya apabila selama proses penyembelihan sampai dengan pemotongan daging yang dilakukan tidak sesuai dengan tuntunan syariat Islam. Sebagaimana dijelaskan dalam Pasal 19 UU JPH yang menyatakan bahwa : *“Hewan yang digunakan sebagai bahan Produk wajib disembelih sesuai dengan syariat dan memenuhi kaidah kesejahteraan hewan serta kesehatan masyarakat veteriner.”*

Maka dari uraian diatas pentingnya para pedagang mie ayam tersebut untuk memahami dan mencari tahu, apakah daging yang mereka beli itu sudah melalui tahapan proses yang disyariatkan oleh Islam yang dilakukan para pedagang ayam di pasar tradisional tersebut. Karena akan berdampak pada hukum makanan yang diperjualbelikan.

Sementara untuk bahan tambahan dan bahan penolong, para pedagang juga telah memahami akan komposisi bahan-bahan tersebut. Terlebih dalam pemenuhan bahan-bahan tersebut mereka juga memperhatikan akan label *ḥalāl* dan adanya label izin edar dari BPOM RI dan juga LPPOM MUI. Sebagaimana diutarakan oleh salah satu pedagang sebagai berikut:

“Adapun untuk bahan yang saya gunakan ketika berjualan, saya mengetahui dan meyakini kehalalannya mas, karena sudah ada sertifikasi label halal MUI dan izin edar BPOM.”¹³¹

Dari hasil tersebut dapat dipahami bahwa para pedagang mie ayam dikawasan sekitar Taman Pancasila Karanganyar sudah memahami walaupun belum sepenuhnya dipahami secara mendalam. Sebagai indikatornya adalah mereka memilih bahan yang sudah ada izin edar dan sertifikasi dari pihak terkait (BPOM RI dan LPPOM MUI). Namun dalam dalam hal memilih bahan baku utama kategori hewani (daging ayam) masih perlu adanya pemahaman secara mendalam oleh para pedagang mie ayam agar lebih mengetahui akan konsep *ḥalālan ṭayyiban* atas bahan hewani yang mereka gunakan dalam suatu sajian makanan yang mereka perjualbelikan.

B. Prespektif Hukum Islam Atas Implementasi Konsep *Ḥalālan Ṭayyiban* Para Pedagang Kaki Lima Di Sekitar Taman Pancasila Karanganyar

Konsep *ḥalālan ṭayyiban* dapat dikatakan sah secara syari`at Islam apabila telah memahami dan mengimplementasikan konsep *ḥalāl* dan konsep *ṭayyib* dalam prilaku dan praktik berjualan para pedagang kaki

¹³¹ Tarjo, Pedagang Mie Ayam, Wawancara Pribadi, Selasa 11 Oktober 2022, Pukul 14.30-15.30, di Rumah Bapak Tarjo.

lima. Adapun implementasi dari para pedagang atas konsep *ḥalāl* dan *ṭayyib* adalah sebagai berikut :

1. Konsep *ḥalāl*

- a. Pra Produksi Mie Ayam

Pada proses pra produksi pembuatan mie ayam, para pedagang menyiapkan bahan-bahan yang meliputi bahan baku utama, tambahan, olahan dan penolong yang mencakup bahan nabati, bahan hewani dan bahan olahan. Bahan-bahan tersebut, mereka dapatkan dengan cara membeli di pedagang yang ada di pasar tradisional.

Dalam hal bahan bahan baku utama yang termasuk dalam bahan nabati (sayur-sayuran), para pedagang telah memahami bahwa bahan tersebut merupakan jenis bahan yang *ḥalāl* lagi *ṭayyib* apabila hendak dikonsumsi. Hal tersebut tercermin pada saat membeli bahan tersebut pedagang memperhatikan kesucian, kebersihan, kesegaran, dan kelayakan bahan sayuran tersebut.

Hal tersebut sesuai dengan teori yang termuat dalam Undang-Undang Jaminan Produk *ḥalāl* Pasal 20 ayat (1) yang berbunyi, “*Bahan yang berasal dari tumbuhan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 17 ayat (2) huruf b pada dasarnya*

ḥalāl, kecuali yang memabukkan dan/atau membahayakan kesehatan bagi orang yang mengonsumsinya.”¹³²

Maksud dari bunyi pasal tersebut adalah penggunaan bahan yang berasal dari tumbuhan itu hukumnya *ḥalāl*, selama tumbuhan yang dikonsumsi tersebut tidak memabukkan bahkan sampai membahayakan kesehatan orang yang mengkonsumsinya. Dalam hal bahan nabati yang digunakan oleh para pedagang sudah memenuhi kriteria konsep *ḥalāl* yang dijelaskan dalam Undang-undang Jaminan Produk *ḥalāl* tersebut.

Sementara itu, bahan baku utama yang mereka gunakan tidak hanya bahan nabati saja, mereka juga menggunakan bahan baku utama yang berasal dari bahan hewani yakni daging ayam. Dari ketiga pedagang tersebut, mereka hanya sebatas mengetahui daging tersebut dihukumi *ḥalāl*, namun tidak ada rasa antusias dan rasa ingin tahu bagaimana cara penyembelihan yang dilakukan oleh penjual daging tersebut sebelum diperjualbelikan.

Hal tersebut jika ditinjau dari kaca mata syariat Islam dinilai kurang mengimplementasikan dengan baik konsep *ḥalāl*. Syariat Islam menjelaskan bahwa perlu mengetahui bagaimana cara penyembelihan hewan yang akan dipergunakan, dan proses

¹³² Penjelasan Pasal 20 Ayat (1) Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk *Halal*

tersebut terbagi menjadi beberapa tahapan yang harus dilalui agar daging hewan tersebut bisa dihukumi *ḥalāl* ketika hendak dikonsumsi.

Seperti yang sudah dijelaskan dalam point ketiga Fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI) Nomor 4 Tahun 2003 Tentang Standarisasi *ḥalāl*, yang menyatakan sebagai berikut :¹³³

- 1) *Yang boleh menyembelih hewan adalah orang yang beragama Islam dan akil baligh.*
- 2) *Cara penyembelihan adalah sah apabila dilakukan dengan:*
 - a) *Membaca “basmalah” saat menyembelih;*
 - b) *Menggunakan alat potong yang tajam;*
 - c) *Memotong sekaligus sampai putus saluran pernafasan/ tenggorokan (hulqum), saluran makanan (mari’), dan kedua urat nadi (wadajain);*
 - d) *Pada saat pemotongan, hewan yang dipotong masih hidup;*
- 3) *Pada dasarnya pemingsanan hewan (stunning) hukumnya boleh dengan syarat: tidak menyakiti hewan yang bersangkutan dan sesudah di-stunning statusnya masih hidup (hayat mustaqirrah).*

¹³³ Penjelasan Fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI) Nomor 4 Tahun 2003 Tentang Standarisasi *Halal*

- 4) *Pemingsanan secara mekanik, dengan listrik, secara kimiawi ataupun cara lain yang dianggap menyakiti hewan, hukumnya tidak baik.*

Dari fatwa tersebut dapat dipahami bahwa daging hewan hukumnya *halāl* namun bisa berubah hukumnya jika selama pemrosesan hewan tersebut tidak sesuai dengan syariat. Dijelaskan dalam fatwa tersebut bahwa peternak/penjagal/orang yang melakukan penyembelihan haruslah orang yang beragama Islam. Selanjutnya pada saat penyembelihan juga harus disembelih atas nama Allah SWT, menggunakan alat potong yang tajam, memotong tepat pada saluran pernafasan atau urat nadinya, dan terakhir hewan tersebut masih dalam keadaan hidup. Serta menjelaskan bahwa pemingsanan hewan adalah hukumnya mubah, selama hewan tersebut masih dalam keadaan hidup.

Peneliti kemudian mengkonfirmasi pada Ibu Ninik (pedagang daging ayam) dan mendapati hasil bahwa untuk daging ayam yang ia perjualbelikan sudah melewati proses yang di syariatkan dalam Islam. Seperti dengan memperhatikan kesehatan ayam sebelum disembelih, proses penyembelihan dilaksanakan dengan yang di syariatkan Islam seperti menyembelih dengan pisau yang tajam, menyembelih dengan menyebut nama Allah, menyembelih dibagian alat pernafasan.

Setelah disembelih, kemudian dibersihkan dengan dimasukkan ke dalam air yang mendidih guna mempermudah proses pencabutan bulu-bulu ayam dan terakhir pemotongan bagian-bagian ayam dengan mesin yang dimiliki Ibu Ninik.

Dari uraian penjelasan diatas cara yang dilakukan oleh pedagang ayam tersebut sudah sesuai dengan syariat Islam. Maka dari itu ada baiknya para pedagang mie ayam juga perlu mempertanyakan dan mengetahui apakah proses yang dilakukan oleh para pedagang ayam tersebut sudah sesuai dengan syariat Islam atau belum. Karena, mereka menggunakan bahan daging ayam tersebut dalam sajian mie ayam yang diperjualbelikan. Yang nantinya akan berpengaruh pada hukum mengkonsumsi sajian mie ayam tersebut.

Dan terakhir bahan yang mereka gunakan pada saat berjualan adalah bahan olahan, seperti : mie basah, saus, kecap, penyedap rasa (MSG). Dari berbagai bahan olahan yang pedagang gunakan sudah terdapat dalam BPOM dan LPPOM MUI.

b. Proses Pengolahan dan Penyajian Mie Ayam

Adapun proses pengolahan yang dilakukan oleh para pedagang mie ayam disekitar Taman Pancasila Karanganyar dapat dikategorikan sudah mengimplementasikan konsep *halāl* yang disyariatkan oleh Islam. Adapun implementasi praktek

yang mereka lakukan adalah mereka menggunakan media atau peralatan dan bahan-bahan yang sudah termasuk dalam kategori *ḥalāl*. Dan mereka memastikan bahwa bahan dan peralatan yang mereka gunakan tidak tercampur dengan bahan dan unsur yang diharamkan.

c. Pasca Produksi Mie Ayam

Dalam hal kegiatan para pedagang pasca produksi mie ayam, apabila dilihat menggunakan konsep *ḥalāl* dalam Islam sudah termasuk dalam kategori konsep *ḥalāl*. Hal tersebut dibuktikan dengan mereka memperhatikan kebersihan peralatan, lokasi, dan kenyamanan tempat mereka berjualan. Dengan mereka menyediakan tempat sanitasi pembuangan sisa hasil usaha yang berupa kantong plastik sampah, menyediakan dan menyiapkan tempat pencucian peralatan yang telah mereka gunakan selama berjualan.

2. Konsep *Tayyib*

a. Pra Produksi Mie Ayam

Jika dilihat dari uraian bahan baku utama yang digunakan (nabati, hewani, dan olahan) oleh para pedagang kaki lima mie ayam disekitar Taman Pancasila Karanganyar, bahan-bahan tersebut telah memenuhi persyaratan sebagai kategori *tayyib* untuk dikonsumsi manusia, selama bahan-bahan tersebut bukanlah bahan yang sudah dilarang oleh syariat untuk

dikonsumsi, seperti babi, darah, bangkai, dsb. Serta diproses dengan langkah-langkah yang disyariatkan oleh Islam.

Dalam hal konsep *tayyib*, makanan yang *halāl* belum tentu juga *tayyib* dan tidak semua makanan yang *tayyib* sudah pasti *halāl*, bergantung pada kondisi masing-masing. Dalam hal bahan-bahan tersebut, jika ditinjau dengan konsep *tayyib* dalam Islam ada beberapa bahan yang kurang mereka perhatikan *ketayyibannya* terlebih dalam penggunaannya, seperti contohnya dalam hal penggunaan penyedap rasa (MSG) yang berlebih.

Jika dikaitkan dengan konsep *tayyib* dalam syariat Islam, suatu makanan haruslah membawa dampak yang aman bagi kesehatan ketika dikonsumsi. Sebagaimana dijelaskan dalam firman Allah sebagai berikut :

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

Artinya: “Dan makanlah makanan yang *halāl* lagi baik dari apa yang Allah telah rezezikikan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya.” (QS. Al-Maidah : 88)¹³⁴

Maksud dari ayat diatas adalah kita diminta memakan makanan yang *halāl* lagi baik sebagaimana Allah telah memberi rezeki kepada kita, dan bertakawalah kepada Allah. Kata takwa dari segi bahasa dimaksudkan keterhindaran.

¹³⁴ Kementrian Agama RI, *Al-Quran dan Terjemahannya*, ...Hlm. 164.

Keterhindaran disini misalnya mengenai hukum yang telah ditetapkan Allah yang berkaitan dengan makanan, siapapun yang memakan makanan yang kotor pasti akan sakit. Konteks dari makanan yang kotor adalah makanan yang sudah dicampur dengan bahan olahan lainnya seperti MSG. Jika demikian, perintah Allah dalam konteks makanan adalah menuntut agar setiap umat yang mencerna makanan lebih memperhatikan tingkat keamanan makanan tersebut.¹³⁵

Islam juga mengajarkan bahwa makanan yang baik adalah makanan yang proporsional. Sebagaimana dijelaskan dalam Al-Qur`an surah Al-A`raf ayat 31 sebagai berikut :

يَا بَنِي آدَمَ خُذُوا زِينَتَكُمْ عِنْدَ كُلِّ مَسْجِدٍ وَكُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا ۚ إِنَّهُ لَا يُحِبُّ الْمُسْرِفِينَ ۝

Artinya: “*Makan dan minumlah, dan janganlah berlebihan. Sesungguhnya Allah tidak menyukai orang-orang yang berlebihlebihan*”.¹³⁶

Maksud dari ayat diatas adalah bahwa kita boleh memakan dan meminum apapun itu asalkan tidak berlebihan. Kita harus mengetahui batasan penggunaan bahan yang hendak kita gunakan, dan kita pastikan barang tersebut tidak berlebih dalam pemakaiannya. Tujuannya agar kita terhindar dari dzat yang terkandung dalam makanan dan minuman tersebut yang dapat mengganggu kesehatan dan kemaslahatan manusia.

¹³⁵ Ahsin W, Fikih Kesehatan, (Jakarta: Amzah, 2010), Hlm. 170-171.

¹³⁶ Kementerian Agama RI, *Al-Qur`an dan Terjemahannya*, ... Hlm. 209.

Seharusnya para pedagang lebih memperhatikan hal-hal tersebut agar mereka bisa menjamin *keṭayyiban* dan *keḥalālan* makanan yang mereka jual. Sebagaimana yang dijelaskan dalam Pasal 4 huruf (c) Undang-Undang Perlindungan Konsumen bahwa, “*konsumen juga berhak atas informasi yang benar, jelas, dan jujur mengenai kondisi dan jaminan barang dan/atau jasa*”.¹³⁷

Maka dari itu pedagang harus menyampaikan informasi yang jelas dan benar atas penggunaan bahan-bahan yang mereka gunakan kepada konsumen, karna hal tersebut merupakan hak dari konsumen dan kewajiban bagi pelaku usaha (pedagang) untuk memenuhinya.

b. Proses Pengolahan dan Penyajian Mie Ayam

Dalam Islam ada unsur yang patut diperhatikan dalam rangka meneliti konsep *ḥalālan ṭayyiban* suatu makanan. Sebagaimana dijelaskan dalam Al-Qur`an surah Al-Baqarah/2 : 168, sebagai berikut :

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

Artinya :

“*Wahai manusia! Makanlah sebagian (makanan) di bumi yang ḥalāl dan lagi baik dan janganlah mengikuti langkah-*

¹³⁷ Penjelasan Pasal 4 Huruf C Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen

*langkah setan. Sesungguhnya ia bagimu merupakan musuh yang nyata.*¹³⁸

Adapun maksud dari ayat diatas adalah , Allah SWT telah memerintahkan manusia agar senantiasa memakan makanan yang *ḥalāl* lagi *thayib*. Serta harus menggunakan cara-cara yang disyariatkan Islam seperti cara mendapatkannya, cara mengolahnya, bahkan sampai pada cara menyajikannya. Harapannya semata-mata hanya agar hukum memakan makanan tersebut tetap menjadi *ḥalāl* tidak berubah menjadi haram ataupun syubhat karena mengikuti langkah-langkah diluar syariat Islam.

Dalam implementasinya yang sudah dijabarkan peneliti dalam bab sebelumnya, ketiga pedagang mie ayam kaki lima tersebut nampak kurang memperhatikan dan memahami akan kosep *ṭayyib* dalam proses pembuatan dan pengolahan suatu makanan. Seperti contohnya, para pedagang dalam mempraktekkan proses pembuatan mie ayam yang kurang menjaga ke higienisan suatu makanan, seperti contohnya tidak mengenakan sarung tangan atau dalam kata lain dengan kondisi tangan kosong ketika melakukan proses pembuatan mie ayam. Padahal tangan merupakan sumber utama mikroba jika kontak langsung dengan makanan selama proses pengolahan, ditambah

¹³⁸ Kementrian Agama RI, *Al-Quran dan Terjemahannya*,... Hlm. 34.

lokasi berjualan mereka terletak di pinggir jalan raya yang rentan akan polusi dan mikroba yang bisa saja menempel pada tangan mereka. Walaupun sebelumnya mungkin sudah mencuci tangan tidak dipungkiri masih ada bakteri ataupun hal lain yang bisa saja menempel di tangan para pedagang tersebut. Serta dalam hal meracik bumbu mie ayam para pedagang menggunakan penyedap rasa yang berlebih.

Selanjutnya, pedagang juga kurang memperhatikan tingkat kebersihan air rebusan mie yang digunakan selama berjualan. Dari pedagang yang ada, satu diantaranya yang tidak mengganti air rebusan mie yang digunakan hanya menambah air yang sudah ada di panci tersebut dengan air yang baru. Sementara kedua pedagang yang lain mengguras air dalam panci kemudian baru diganti dengan air yang baru dan masih dalam keadaan bersih.

Serta, pada saat penyajian kepada konsumen para pedagang terkadang mengabaikan tingkat kebersihan baik alat makan yang digunakan, dan ketika mengantarkan makanan tersebut pada para konsumen tidak diberi penutup yang bisa saja sewaktu diantarkan tercampur oleh debu, polusi, atau mikroorganisme lain yang terdapat disekitar lokasi jualan mereka. Terlebih mereka berjualan tepat dipinggir jalan yang rentan akan hal tersebut.

Hal diatas jika dikaitkan dengan pendapat Imam Al-Tabari yang menyatakan bahwa bahwa arti lafaz “*tayyib*” adalah sesuatu yang suci tidak mengandung najis dan tidak juga haram. Sementara Abu Bakr Ibn Al-Arabi, “*tayyib*“ adalah kebalikan dari “*alkhabîts*” berarti yang jelek atau buruk. Kemudian ia menambahkan bahwa pengertian “*tayyib*” kembali kepada dua arti. *Pertama*, sesuatu yang layak bagi bagi jasad atau tubuh dan dirasakan lezatnya. *Kedua*, sesuatu yang di*halāl*kan Allah.¹³⁹

Dalam pasal Pasal 21 ayat (2) Undang-Undang Jaminan Produk *Halāl* turut dijelaskan bahwa pelaku usaha berkewajiban sebagai berikut :

- 1) *Dijaga kebersihan dan higienitasnya*
- 2) *Bebas dari najis, dan*
- 3) *Bebas dari bahan tidak halāl*¹⁴⁰

Maksud dari pasal tersebut adalah seorang pelaku usaha (pedagang) wajib untuk senantiasa menjaga kebersihan dan higienitas alat dan bahan yang digunakan. Serta juga bebas dari najis dan bahan yang tidak *halāl*. Karena dalam proses pengolahan sampai dengan disajikan termasuk kedalam unsur

¹³⁹ Muchtar Ali, Konsep Makanan *Halal* Dalam Tinjauan Syariah Dan Tanggung Jawab Produk Atas Produsen Industri *Halal, Ahkam* : Vol. XVI, No. 2, Juli 2016, Hlm. 292.

¹⁴⁰ Penjelasan Pasal 21 Ayat (2) Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk *Halal*

yang perlu diperhatikan dalam konsep *ḥalālan ṭayyiban* suatu makanan.

Maka dari itu implementasi praktik pengolahan dan penyajian jika ditelaah menggunakan hukum Islam sudah sesuai namun masih ada kekurangan dalam implementasi di lapangan sebagaimana diuraikan dalam bab sebelumnya dengan apa yang sudah dijelaskan dalam syariat Islam. Islam mengajarkan dalam proses pengolahannya haruslah tidak bercampur dengan benda atau sesuatu yang diharamkan. Bahan baku, bahan tambahan, dan bahan penolong harus *ḥalāl* yang diproses secara higienis dan memenuhi prosedur pembuatan makanan yang baik, sarana dan prasarana serta proses produksi harus terjamin *ḥalāl* secara syar`i.

c. Pasca Produksi Mie Ayam

Sebagaimana yang telah dijelaskan dalam BAB sebelumnya praktik pasca produksi yang diimplementasikan oleh para pedagang mie ayam di sekitar Taman Pancasila Karanganyar jika ditinjau dengan konsep *ṭayyib* dalam Islam kurang diimplementasikan dengan baik. Adapun praktik yang diimplementasikan tersebut adalah kurang memperhatikan ke higienisan dan kebersihan peralatan makan yang digunakan serta tidak memberikan tempat yang baik untuk pelaksanaan kegiatan pasca produksi mie ayam seperti kurang tersedianya

tempat untuk melakukan pencucian alat dan kurang disediakan dengan baik tempat sanitasi pembuangan sisa hasil makanan..

Hal tersebut dibuktikan dengan, mereka mencuci peralatan-peralatan tersebut hanya dengan satu kali pencucian dan itupun hanya dicelupkan pada larutan air sabun yang telah mereka bawa dari rumah. Dan ketika hendak digunakan lagi hanya dibersihkan dengan lap yang mereka bawa. Hal tersebut rupanya belum menjamin kebersihan dan ke higienisan peralatan tersebut. Serta mereka hanya menyediakan tempat sanitasi pembuangan berupa kantong plastik yang mereka bawa dari rumah serta hal tersebut dilakukan dalam satu lokasi yang sama.

Jika ditinjau dengan isi Undang-Undang Jaminan Produk *ḥalāl*, kegiatan tersebut tidak sejalan dengan yang diamanatkan dalam Undang-Undang ini dijelaskan dalam Pasal 21 ayat (1) sebagai berikut: *“Lokasi, tempat, dan alat PPH wajib dipisahkan dengan lokasi, tempat, dan alat penyembelian, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian Produk tidak ḥalāl.”*¹⁴¹

Dalam pasal tersebut dijelaskan bahwa pelaku usaha haruslah memisahkan antara lokasi, dan tempat pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, dan penyajian

¹⁴¹ Penjelasan Pasal 21 Ayat (1) Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk *Halal*

produk *halāl*. Karena hal tersebut akan mempengaruhi tingkat ke higienisan dan kebersihan suatu makanan yang diperjualbelikan.

Sementara itu dalam pasal 67 ayat (1) juga turut dijelaskan bahwa, “*Keamanan pangan diselenggarakan untuk menjaga pangan tetap aman, higienis, bermutu, bergizi, dan tidak bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya masyarakat*”.¹⁴²

Maksud dari isi pasal Undang-Undang tersebut adalah para pelaku usaha (pedagang kaki lima) diharapkan untuk menjaga pangan agar tetap higienis, bermutu, bergizi, dan tidak bertentangan dengan agama. Dimaksudkan agar konsumen bisa menikmati makanan yang disajikan tanpa harus menanggung akibat buruk yang ditimbulkan apabila makanan tersebut sudah terjamin ke higienisannya.

Berdasarkan hasil penjelasan atas persoalan yang ditemukan peneliti dilapangan, penulis mencoba memahami bahwa implementasi atas konsep *halālān ṭayyiban* dalam proses berjualan para pedagang mie ayam kaki lima di kawasan sekitar Taman Pancasila Karanganyar, Kecamatan Karanganyar, Kabupaten Karanganyar telah memenuhi beberapa persyaratan suatu makanan dinyatakan *halāl*, karena tidak adanya dalil Al-Qur`an yang menjelaskan larangan untuk mengkonsumsi makanan

¹⁴² Penjelasan Pasal 67 Ayat (1) Undang-Undang No 18 Tahun 2012 tentang Pangan

tersebut. Sementara, jika ditinjau menggunakan konsep *tayyib* yang ada dalam syariat Islam, ada beberapa proses salah satunya proses pengolahan dan penyajian. Seperti contohnya : menambahkan penyedap rasa yang berlebih, tidak adanya rasa ingin tahu akan proses penyembelihan ayam sewaktu membeli daging ayam, kurang memperhatikan tingkat kehygienisan makanan, tempat, dan sanitasi yang kurang memadai.

Dari hal tersebut masih ada ketidaksesuaian dengan konsep yang *tayyib* dalam Islam. Sementara jika dilihat melalui Peraturan Perundang-Undangan serta Fatwa dari MUI tentang *kehalālan* produk pangan, dari ketiga pedagang tersebut setidaknya memahami dan mengimplementasikan amanat yang termuat didalamnya. Walaupun belum sepenuhnya mereka mengimplementasikannya, maka perlu adanya sosialisasi serta pemahaman kepada para pedagang akan isi dan amanat peraturan tersebut.

Pada dasarnya segala sesuatu yang sudah diciptakan oleh Allah itu hukumnya adalah *halāl* dan mubah, hukumnya berubah menjadi haram apabila ada nash (dalil) yang mengharamkannya.¹⁴³ Dalam konsep Hukum Islam bahwa di anjurkan dalam memilih makanan harus lah memilih makanan yang baik bagi kesehatan tubuh dan harus melihat *kehalālan* dari makan tersebut. Sebagaimana yang tercantum dalam QS: Al-Baqarah:168 *”makanlah yang halāl lagi baik yang terdapat dimuka bumi”*.

¹⁴³ Nurhalima Tambunan, Manshuruddin, *“Makna Makanan Halal dan Baik Dalam Islam”*... Hlm. 5

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan pada hasil penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Pemahaman para pedagang mie ayam di kawasan sekitar Taman Pancasila Karanganyar akan bahan-bahan yang dipakai dalam membuat sajian mie ayam dapat dikatakan sudah memahami konsep *Halāl* dan *Tayyib*, walaupun belum sepenuhnya dipahami secara mendalam. Adapun indikatornya adalah mereka memilih bahan yang sudah ada izin edar dan sertifikasi dari pihak terkait (BPOM RI dan LPPOM MUI). Namun dalam dalam hal memilih bahan baku utama kategori hewani (daging ayam) masih perlu adanya pemahaman secara mendalam oleh para pedagang mie ayam agar konsep *ḥalālān ṭayyiban* dapat mereka pahami dan implementasikan dalam kegiatan berjualan mereka.
2. Jika ditinjau menggunakan konsep *ḥalāl* dalam Islam, praktik implementasi konsep tersebut dapat dikatakan sebagai kategori makanan yang *ḥalāl*, karena tidak ada dalil yang melarang untuk mengkonsumsi makanan tersebut. Namun disamping itu, jika ditinjau menggunakan konsep *ṭayyib* suatu makanan rupanya belum dapat dikategorikan sebagai makanan yang *ṭayyib*. Disebabkan ada beberapa praktik yang tidak sejalan dengan syariat

Islam dan peraturan perundang-undangan serta fatwa yang menjelaskan tentang standarisasi produk *ḥalāl* lagi *ṭayyib*, seperti dalam prakteknya kurang menjaga ke higienisan dan kebersihan selama proses pengolahan makanan, kurangnya tempat sanitasi yang disediakan, serta kebersihan peralatan yang digunakan. .

B. Saran

Adapun saran yang disampaikan peneliti sebagai berikut :

1. Bagi para pedagang mie ayam kaki lima, diharapkan para pedagang dapat memahami kembali konsep *keḥalālan* dan *keṭayyiban* suatu makanan, terlebih dalam hal penyediaan bahan baku (utama, tambahan, olahan, dan penolong). Serta lebih memperhatikan kembali tingkat ke higienisan dan kebersihan lokasi serta peralatan dalam berjualan agar implementasi konsep *keḥalālan* dan *keṭayyiban* dapat benar-benar diterapkan dengan baik. Karena hal tersebut akan mempengaruhi kepada konsumen yang hendak membeli sajian makanan tersebut.
2. Bagi para konsumen mie ayam kaki lima, diharapkan para konsumen lebih berhati-hati dan senantiasa memperhatikan makanan yang hendak dibeli terlebih dalam *keḥalālan* dan *keṭayyiban* makanan tersebut. Agar dapat terhindar dari segala kemudharatan yang mungkin timbul ketika mengkonsumsinya terus menerus. Disamping itu juga perlunya konsumen memperhatikan kebersihan tempat makanan yang dibeli.
3. Perlunya adanya sosialisasi dari pemerintah melalui lembaga/badan pengawas obat dan makanan atau dari lembaga pengkajian pangan obat-obatan dan kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) yang berada di daerah agar para

pedagang lebih mengetahui dan memahami akan konsep *kehalālan ṭayyiban* suatu makanan yang hendak diperjual belikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah bin Muhammad bin Abdurahman bin Ishaq, *Lubaabut Tafsir Min Ibnu Katsiir*, Terj. Abdul Ghoffar, Bogor: Pustaka Imam Asy-Syafi'i, 2008.
- Abu Ja'far Muhammad bin Jarir Ath-Thabari, "*Tafsir Ath-Thabari*", Jakarta: Pustaka Azam, 2008. Dikutip oleh Fauzan Ra'if Muzakki, "Konsep Makanan *Halāl* dan *Ṭayyib* Terhadap Kesehatan Dalam Al-Qur'an (Analisis Kajian Tafsir Tematik)", Skripsi, Prodi Ilmu Al-Qur'an Dan Tafsir, Fakultas Ushuluddin, Institut Perguruan Tinggi Ilmu Al-Qur'an, 2021.
- Ahmad Dhea Satria, "*Strategi Penerapan Konsep Halāl dan Ṭayyiban Pada Rumah Makan Wong Solo Kota Palangkaraya*", Skripsi, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam, Jurusan Ekonomi Islam, Program Studi Ekonomi Syariah, IAIN Palangkaraya, 2018.
- Ahsin W, *Fikih Kesehatan*, Jakarta: Amzah, 2010.
- Bagian Proyek Sarana dan Prasarana produk *Halāl*, *Tanya Jawab Seputar Produk halāl*, Jakarta: tp, 2003.
- Depatemen Agama Islam RI, *Al-Qur'an dan Tafsirnya*, Jilid I, Jakarta: Depak RI, 2004.
- Fatwa MUI Nomor 4 Tahun 2003 Tentang Standarisasi Fatwa *halāl*.
- Fitriani, Konsep Makanan *Halāl dan Ṭayyiban* Dalam QS. Al-Baqarah : 168 Prespektif Quraish Shihab Dan Ilmu Kesehatan, *Nihaiyyat: Journal of Islamic Interdisciplinary Studies*, Vol. 1, No 1, April 2022.
- Himmatul Aliyah, "Urgensi Makanan Bergizi Menurut Al-Qur'an Bagi Pertumbuhan dan Perkembangan Anak, *Jurnal Ilmu Qur'an dan Tafsir*, Vol. 10, No. 2, Tahun 2016.
- Himpuno, Diah, *Membuat Masakan dan Kue Dari Bahan halāl*, Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2017.
- <http://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/Makanan>, diakses pada jam 10.00 WIB, Hari Kamis 4 Agustus 2022.
- https://karanganyar.karanganyarkab.go.id/peta_wilayah/, diakses pada tanggal 14 Oktober 2022, Pukul 10.00 WIB

- Kasmawati, “*Makanan Halāl dan Ṭayyib Dalam Prespektif Al-Qur`an*”, Skripsi, Fakultas Ushuluddin Filsafat dan Politik, Universitas Islam Negeri Alauddin Makasar, 2014.
- Kementrian Agama RI, *Al-Quran dan Terjemahannya*, Jakarta : Lajnah Pentashihan Mushaf Al-Qur`an, 2019.
- Kementrian Agama RI, *Al-Quran dan Terjemahannya*, Jakarta : Lajnah Pentashihan Mushaf Al-Qur`an, 2019.
- M Sobry Sutikno & Prosmala Hadisaputra, *Penelitian Kualitatif*, Lombok: Holistica, 2020.
- Maemunah, Siti, Penafsiran *Halālan Ṭayyiban* Dalam Al-Qur`an (Studi Komparatif antara Pemikiran Ibnu Kathir dan Hamka), *Jurnal al-Fath*, Vol. 10, No. 01, (Januari-Juni) 2016.
- Mardalis, *Metodologi Penelitian Suatu Pendekatan Proporsional*, Jakarta: Bumi Aksara, 2010.
- Menurut Hamka sebagaimana dikutip oleh Nuraini, “*Halālan Ṭayyiban Alternatif Qurani Untuk Hidup Sehat*”, *Al-Mu`ashirah*, Vol. 15, No. 1, Januari 2018.
- Moloeng, Lex J, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, Bandung: Remaja Resdakarya, 2010.
- Muchtar Ali, “Konsep Makanan *Halāl* Dalam Tinjauan Syariah Dan Tanggung Jawab Produk Atas Produsen Industri *Halāl*”, *Ahkam*: Vol. XVI, No. 2, Juli 2016
- Muhammad Harenggi, “*Pelaksanaan Peraturan Daerah No. 2 Tahun 2012 Tentang Pengelolaan Pedagang Kaki Lima Menurut Fiqh Siyasa (Studi Pasar Tugu Bandar Lampung)*”, Skripsi, Fakultas Syariah, Universitas Islam Negeri (UIN) Raden Intan Lampung, 2019.
- Mustafa, Ali Achan, *Model Transformasi Sosial Sektor Informal, Sejarah, Teori, dan Praksis Pedagang kaki lima*, Malang: Trans Publishing, 1996.
- Mustafa, Ali Achan, *Model Transformasi Sosial Sektor Informal, Sejarah, Teori, dan Praksis Pedagang kaki lima*, Malang: Trans Publishing, 1996.
- Nasution, S., *Metode Research (Penelitian Ilmiah)*, Jakarta: Bumi Aksara, 1996.

Ninik, Penjual Daging Ayam, Wawancara Pribadi, Jum`at 15 Oktober 2022, Pukul 10.00-11.00, di Rumah Ibu Ninik.

Nuraini, “*Ḥalālān Ṭayyiban* Alternatif Qurani Untuk Hidup Sehat”, *Al-Mu`ashirah*, Vol. 15, No. 1, Januari 2018.

Nurhadi, Pedagang Kaki Lima Prespektif Ekonomi Islam, *At-Tamwil : Kajian Ekonomi Syariah*, Vol 1, No. 1, Maret 2019.

Pasal 1 ayat (1) Peraturan Presiden Nomor 125 Tahun 2012 tentang Koordinasi Penataan dan Pemberdayaan Pedagang Kaki Lima

Pasal 1 ayat (1) Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk *Ḥalāl*

Pasal 1 ayat (2) Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk *Ḥalāl*

Pasal 1 ayat (3) Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk *Ḥalāl*

Pasal 14 Perda Nomor 7 Tahun 2016 Tetang Penataan dan Pemberdayaan Pedagang Kaki Lima Kabupaten Karanganyar.

Pasal 17 ayat (1) Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk *Ḥalāl*

Pasal 17 ayat (2) Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk *Ḥalāl*

Pasal 18 ayat (1) Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk *Ḥalāl*

Pasal 19 ayat (1) Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk *Ḥalāl*

Pasal 20 ayat (1) Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk *Ḥalāl*

Pasal 20 ayat (2) Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk *Ḥalāl*

Pasal 21 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk *Ḥalāl*

Penjelasan Pasal 1 Peraturan Bupati Karanganyar Nomor 74 Tahun 2019 Tentang Pengawasan Kesehatan Masyarakat veteriner Di Rumah Potong Hewan Dan Penjualan Produk Daging Dari Hewan.

Penjelasan Pasal 2 Peraturan Bupati Karanganyar Nomor 74 Tahun 2019 Tentang Pengawasan Kesehatan Masyarakat veteriner Di Rumah Potong Hewan Dan Penjualan Produk Daging Dari Hewan.

Penjelasan Pasal 4 Huruf (a) Undang-Undang No 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen

Penjelasan Pasal 4 Huruf (c) Undang-Undang No 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen

Penjelasan Pasal 5 huruf “B” dan “C” Peraturan Bupati Karanganyar Nomor 74 Tahun 2019 Tentang Pengawasan Kesehatan Masyarakat veteriner Di Rumah Potong Hewan Dan Penjualan Produk Daging Dari Hewan.

Penjelasan Pasal 67 Ayat (1) Undang-Undang No 18 Tahun 2012 tentang Pangan

Penjelasan Pasal 69 Undang-Undang No 18 Tahun 2012 tentang Pangan

Rahmatullah, “*Perlindungan Terhadap Konsumen Atas Produk Makanan Jajanan Pinggir Jalan Oleh Yayasan Lembaga Konsumen Indonesia (YLKI) Di kota Jambi*”, Skripsi, Fakultas Hukum, Universitas Batanghari Jambi, 2021.

Rustam, Pedagang Mie Ayam, Wawancara Pribadi, Minggu 9 Oktober 2022, Pukul 14.30-15.30, di Warung Jualan Mie Ayam Pak Rustam.

Sahabuddin et.al, *Ensiklopedia al- Quran: kajian kosa kata*, Jakarta: Lentara hati, 2007.

Shihab, M Quraish, *Tafsir Al-Mishbah*, Vol. XIV, (Ciputat: Lentera Hati, Cetakan II, 2009.

Shihab, M. Quraish, *Tafsir al-Misbah*, Jilid 7, Jakarta: lentera Hati, 2002.

Shihab, M. Quraish, *Wawasan Al-Quran*, Bandung, Mizan Pustaka, 2013.

Singarimbun, Masri. Dan Effendi, Sofyan, *Metode Penelitian Survey*, Jakarta: LP3ES, 1989.

Sri Sumi Handayani, “*Asal Usul : Taman Pancasila Karanganyar Dulunya Pasar Tradisional*”, Dikutip dari <https://www.solopos.com/asal-usul-taman->

pancasila-karanganyar-dulunya-pasar-tradisional-832205, Diakses pada tanggal 14 Oktober Pukul 10.00 WIB.

Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, R & D*, Bandung: Alfabeta, 2013.

Sumadya, Pedagang Mie Ayam, Wawancara Pribadi, Jum`at 7 Oktober 2022, Pukul 13.00-14.30, di Warung Jualan Mie Ayam Pak Sumadya.

Tambunan, Dkk. *Makna Makanan Halāl dan Baik Dalam Islam*, Medan: Cattleya Darma Fortuna, 2022.

Tamimah, Sri Herianingrum, Dkk., “*Halālan Ṭayyiban : The Key Of Successgul halāl Food Industry Development*”, *Ulumuna : Jurnal Studi Keislaman*, Vol. 4, No. 2, Desember 2018.

Tarjo, Pedagang Mie Ayam, Wawancara Pribadi, Selasa 11 Oktober 2022, Pukul 14.30-15.30, di Rumah Bapak Tarjo.

Tim Penyusun Ensiklopedia Al-Qur'an, *Ensiklopedi Al-Qur'an Kajian Kosa Kata*, Jilid III, Cet. I, Lentera Hati/Pusat Studi Al-Qur'an/Yayasan Paguyuban, 2007.

Umar, Husein, *Metode Penelitian untuk Skripsi dan Tesis Bisnis*, Jakarta: Rajawali Press, 2009.

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk *halāl*.

Waharjani, “Makanan Yang *Halāl* Lagi Baik Dan Implikasinya Terhadap Kesehatan Seseorang”, *Jurnal Komunikasi dan Pendidikan Islam*, Vol. 4, No. 2, Desember 2015.

Wajdi, Farid, *Jaminan Produk Halāl Di Indonesia Urgensi Sertifikasi dan Labelisasi halāl*, Depok: Rajawali Pers, 2019.

Yanggo, Huzaemah Tahido, “Makanan Dan Minuman Dalam Perspektif Hukum Islam”, *Jurnal Tahkim*, vol. IX, no. 2, Desember, 2013.

Yaqub, Ali Mustafa, *Kriteria Halāl Dan Haram*, (Jakarta: Pustaka Firdaus, 2009), hlm.10-11.

Yunus, H. Muhammad, *Kamus Arab Indonesia*, Jakarta: PT. Mahmud Yunus wa Dzurriyyah, 2010.

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1 : Transkrip Wawancara

Narasumber Pertama

Nama : Bapak Sumadyo

Alamat : Karangrejo Rt 003/ Rw 005, Karanganyar, Karanganyar

Usia : 54 Tahun

Pekerjaan : Pedagang Mie Ayam

1. Sejak kapan bapak berjualan mie ayam?

Jawab : Berjualan mie ayam sejak 2,5 tahun yang lalu, tepatnya setelah pandemic. Sebelumnya pernah mengikuti saudara berjualan mie ayam di daerah Pacitan, dan sekarang membuka usaha mie ayamnya sendiri di sekitaran taman pancasila Karanganyar.

2. Biasanya bapak berjualan dari pukul berapa sampai berapa?

Jawab : Biasanya saya berjualan pada pukul 11.00 s.d. 16.00 WIB

3. Untuk satu porsi mie ayam biasanya bapak mematok harga berapa?

Jawab : untuk satu porsi mie ayam dibandrol seharga Rp. 8000,00, jika ditambah es the/ minuman lainnya menjadi Rp. 11.000,00. Saya juga menyediakan camilan pelengkap mie ayam yakni rambak atau kerupuk dengan harga Rp.500,00/ satu biji atau bungkus.

4. Apa saja bahan baku utama yang bapak gunakan dalam membuat mie ayam?

Jawab : Bahan baku utama yang biasanya saya gunakan meliputi : mie basah, minyak dan ayam serta bumbu dapur mas.

5. Bumbu dapur yang bapak maksud apa saja? Bisa disebutkan dan jelaskan?

Jawab : Adapun bumbu dapur yang saya gunakan meliputi bawang merah, bawang putih, merica, cabai, daun bawang, dll yang berkaitan dengan bumbu racikan mie ayam mas.

6. Untuk mie yang bapak gunakan, biasanya bapak menggunakan merk mie apa?

Jawab : Untuk mie yang saya gunakan biasanya mie merk Mie Basah 10001 yang saya beli di pasar, mas.

7. Untuk minyak yang bapak gunakan, biasanya menggunakan minyak merk apa? Dan apakah bapak menambah bumbu lain dalam minyak tersebut?

Jawab : Untuk minyak yang saya gunakan biasanya merk SunCo mas, lalu saya campurkan bawang putih agar cita rasa minyaknya gurih ketika menjadi bumbu racikan mie ayam.

8. Dari mana bapak mendapatkan ayam yang digunakan sebagai campuran mie ayam? Dan biasanya untuk stock 1 hari berjualan bapak menghabiskan berapa kg ayam?

Jawab : Adapun daging yang saya gunakan dalam campuran mie yang saya jual saya dapatkan dari penjual daging ayam yang berada di pasar tradisional. Dan untuk stock per satu hari jualan saya menghabiskan daging sebanyak 2 Kg.

9. Apakah bapak juga memperhatikan dan ada keingintahuan akan tingkat kehalalan dari daging ayam tersebut?
Jawab : Saya hanya membeli saja mas, dan yang saya pahami bahwa daging ayam itu *halāl* untuk diolah dan dikonsumsi.
10. Apakah ada campuran bahan lain misalnya jamur atau yang lain atau murni daging ayam yang bapak gunakan dalam topping mie ayam yang bapak sajikan?
Jawab : Dalam penjualan mie ayam yang saya lakukan, saya hanya menggunakan murni daging ayam saja tanpa ada campuran bahan yang mas sebutkan. Paling saya tambah daun bawang untuk penyedap rasa olahan daging tersebut.
11. Untuk bahan baku penolong seperti penambah rasa (saus dan kecap), apakah bapak membuatnya sendiri? Atau membeli dalam bentuk jadi? Jika membeli, apa merk keduanya?
Jawab : Untuk saus dan kecap saya beli dari pasar, kalau untuk sambal biasanya saya membuatnya sendiri, dan merk yang biasa saya beli yaitu saus gandaria dan kecapnya kecap gandaria.
12. Dalam hal bahan sayuran, apakah bapak memperhatikan tingkat kesegaran, kebersihan, dan ke higienisan sayuran tersebut?
Jawab : Dalam hal sayuran juga biasanya saya membelinya di pasar tradisional terdekat dan saya memperhatikan hal-hal tersebut mas.
13. Apakah dari bahan-bahan yang bapak gunakan tersebut, bapak juga mengetahui bahan tersebut sudah tersertifikasi kehalalannya?
Jawab : Untuk bahan yang saya gunakan saya mengetahui dan meyakini kehalalannya mas, karena ada label halal dari MUI.
14. Jelaskan bagaimana praktik proses pembuatan mie ayam yang bapak lakukan?
Jawab : Proses pembuatan mie ayam yang biasanya saya lakukan antara lain sebagai berikut :
- Pertama, panaskan air dalam panci rebusan terlebih dahulu
 - Setelah air mendidih, masukkan mie basah dan sawi kedalam panci rebusan dan tunggu sekitar 5 menit untuk memasak mie basah tersebut
 - Sembari menunggu mie basah matang, saya meracik bumbu yang akan saya campurkan pada mie dalam sebuah mangkok. Meliputi : Garam dapur, micin, kecap, dan minyak sayur
 - Setelah 5 menit, angkat mie basah dan sawi yang sudah matang lalu pindahkan ke mangkok yang sudah ada racikan bumbunya
 - Lalu tambahkan kuah atau kaldu mie sedikit
 - Ditambahkan topping olahan ayam dan ditaburi daun bawang
 - Masakan mie ayam siap untuk dihidangkan
15. Apakah selama proses pembuatan mie ayam bapak pernah menggunakan produk MSG yang berlebih sebagai penyedap rasa?
Jawab : Dalam hal penggunaan MSG (penyedap rasa) saya menggunakan merk koki dan dalam penggunaannya saya hanya menambahkan sebanyak sepucuk sendok teh atau $\frac{1}{4}$ sendok teh sebagai penyedap rasa dalam racikan mie ayam.

16. Seberapa sering bapak mengganti air yang digunakan untuk merebus mie?
Jawab : Dalam hal penggantian air untuk merebus mie yang berada di panci rebusan, saya menggantinya setelah 15 porsi mie ayam dan untuk pengantiannya dalam panci rebusan membutuhkan air sebanyak 2 ½ liter air.
17. Dalam hal penyajian, apakah bapak memperhatikan tingkat kebersihan alat makan yang bapak gunakan seperti mangkuk, sendok, garpu, dll?
Jawab : Adapun untuk kebersihan alat makan yang saya gunakan dalam sajian mie ayam sangat saya perhatikan. Dengan melewati 2 kali proses pencucian yakni pencucian dengan sabun, lalu di bilas dengan air bersih. Setelah itu sebelum dipakai dibersihkan lagi menggunakan lap pembersih agar alat tersebut terjamin kebersihannya.
18. Apakah bapak menyediakan tempat sanitasi pembuangan sisa makanan di tempat berjualan bapak?
Jawab : Dalam hal sanitasi pembuangan saya hanya menyediakan kantong sampah saja untuk membuang sisa makanan dan sisa bahan baku yang tidak terpakai dalam pembuatan mie ayam tersebut.

Narasumber Kedua

Nama : Bapak Rustam

Alamat : Manggeh Rt 01/Rw 05, Tegalgede, Karanganyar

Usia : 41 Tahun

Pekerjaan : Pedagang Mie Ayam

1. Sejak kapan bapak berjualan mie ayam?
Jawab : Saya berjualan mie ayam sudah 6 tahun
2. Biasanya bapak berjualan dari pukul berapa sampai berapa?
Jawab : Biasanya saya berjualan pada pukul 11.00 s.d. 21.00 WIB
3. Untuk satu porsi mie ayam biasanya bapak mematok harga berapa?
Jawab : Untuk satu porsi mie ayam saya jual seharga Rp. 8.000,00, sudah termasuk air mineral gelas.
4. Apa saja bahan baku utama yang bapak gunakan dalam membuat mie ayam?
Jawab : Bahan baku utama yang biasanya saya gunakan meliputi : mie basah, minyak dan ayam serta bumbu dapur mas.
5. Bumbu dapur yang bapak maksud apa saja? Bisa disebutkan dan jelaskan?
Jawab : Adapun bumbu dapur yang saya gunakan meliputi Bawang merah, bawang putih, kemiri, ketumbar, laos, garam, jahe, dan MSG.
6. Untuk mie yang bapak gunakan, biasanya bapak menggunakan merk mie apa?
Jawab : Untuk mie yang saya gunakan biasanya mie yang khusus untuk dibuat mie ayam (mie basah) yang saya beli di pasar tradisional adapun merknya adalah mie telur 1001 mas.
7. Untuk minyak yang bapak gunakan, biasanya menggunakan minyak merk apa? Dan apakah bapak menambah bumbu lain dalam minyak tersebut?

Jawab : Untuk minyak yang saya gunakan biasanya merk Tropical mas, lalu saya campurkan bawang putih agar cita rasa minyaknya gurih ketika menjadi bumbu racikan mie ayam.

8. Dari mana bapak mendapatkan ayam yang digunakan sebagai campuran mie ayam? Dan biasanya untuk stock 1 hari berjualan bapak menghabiskan berapa kg ayam?

Jawab : Adapun daging yang saya gunakan dalam campuran mie yang saya jual saya dapatkan dari penjual daging ayam yang berada di pasar tradisional. Dan untuk stock per satu hari jualan saya menghabiskan daging sebanyak 1 Kg.

9. Apakah bapak juga memperhatikan dan ada keingintahuan akan tingkat *kehalālan* dari daging ayam tersebut?

Jawab : Saya hanya membeli saja mas, dan yang saya pahami bahwa daging ayam itu *halāl* diolah dan dikonsumsi.

10. Apakah ada campuran bahan lain misalnya jamur atau yang lain atau murni daging ayam yang bapak gunakan dalam topping mie ayam yang bapak sajikan?

Jawab : Dalam penjualan mie ayam yang saya lakukan, saya hanya menggunakan murni daging ayam saja tanpa ada campuran bahan yang mas sebutkan. Paling saya tambah daun bawang untuk penyedap rasa olahan daging tersebut.

11. Untuk bahan baku penolong seperti penambah rasa (saus dan kecap), apakah bapak membuatnya sendiri? Atau membeli dalam bentuk jadi? Jika membeli, apa merk keduanya?

Jawab : Untuk saus dan kecap saya beli dari pasar dengan merk Sedap SB dan kecap sedaap, biasanya sebanyak 1 kantong saus seberat 550 gr. Sementara untuk sambal biasanya saya membuatnya sendiri.

12. Dalam hal bahan sayuran, apakah bapak memperhatikan tingkat kesegaran, kebersihan, dan ke higienisan sayuran tersebut?

Jawab : Dalam hal sayuran seperti sawi, daun bawang dan sebagainya juga biasanya saya membelinya dari pasar tradisional terdekat sebanyak 1 ikat tiap item nya dan saya pilih sayuran yang masih bagus untuk dikonsumsi.

13. Apakah dari bahan-bahan yang bapak gunakan tersebut, bapak juga mengetahui bahan tersebut sudah tersertifikasi kehalalannya?

Jawab : Adapun untuk bahan yang saya gunakan ketika berjualan, saya mengetahui dan meyakini kehalalannya mas, karena sudah ada sertifikasi label halal dari BPOM dan MUI.

14. Jelaskan bagaimana praktik proses pembuatan mie ayam yang bapak lakukan?

Jawab : Proses pembuatan mie ayam yang biasanya saya lakukan antara lain sebagai berikut :

- a. Pertama, panaskan air dalam panci rebusan terlebih dahulu
- b. Setelah air mendidih, masukkan mie basah beserta sawi kedalam panci rebusan dan tunggu kira-kira 5 menit untuk memasak mie basah tersebut.

- c. Sembari menunggu mie basah matang, saya meracik bumbu yang akan saya campurkan pada mie dalam sebuah mangkok. Meliputi : minyak bawang, kecap asin, kaldu ayam, dan penyedap rasa.
 - d. Setelah 5 menit, angkat mie basah dan sawi yang sudah matang lalu pindahkan ke mangkok yang sudah ada racikan bumbunya
 - e. Lalu tambahkan kuah atau kaldu mie sedikit
15. Apakah selama proses pembuatan mie ayam bapak pernah menggunakan produk MSG yang berlebih sebagai penyedap rasa?
Jawab : Dalam hal penggunaan MSG (penyedap rasa) saya menggunakan merk sasa, penggunaannya hanya sebanyak sepucuk sendok teh untuk mengikat rasa bumbunya saja mas.
16. Seberapa sering bapak mengganti air yang digunakan untuk merebus mie?
Jawab : Biasanya saya hanya menambahkan air saja tidak menggantinya. Penambahan air tersebut setelah melakukan pembuatan mie sebanyak 10 porsi. Karena air yang sebelumnya telah meresap kedalam adonan mie yang direbus, dan hanya perlu ditambah air lagi tidak perlu diganti.
17. Dalam hal penyajian, apakah bapak memperhatikan tingkat kebersihan alat makan yang bapak gunakan seperti mangkuk, sendok, garpu, dll?
Jawab : Untuk kebersihan alat-alat tersebut biasanya saya bersihkan dengan hanya membilas menggunakan air yang sudah saya sediakan dari rumah, setelah selesai berjualan baru dicuci dengan bersih setibanya dirumah.
18. Apakah bapak menyediakan tempat sanitasi pembuangan sisa makanan di tempat berjualan bapak?
Jawab : Dalam hal sanitasi pembuangan seperti sisa makanan dan sisa bahan pembuatan mie ayam, biasanya cuma saya masukkan dalam kantong sampah yang saya bawa dari rumah.

Narasumber Ketiga

Nama : Bapak Tarjo (Bejo)

Alamat : Daren kulon, Blorong, Jumantono, Karanganyar

Usia : 45 Tahun

Pekerjaan: Pedagang Mie Ayam

1. Sejak kapan bapak berjualan mie ayam?
Jawab : Berjualan mie ayam sejak tahun 1992 bertempat di Jakarta dan baru pindah ke Karanganyar pada tahun 2002. sudah
2. Biasanya bapak berjualan dari pukul berapa sampai berapa?
Jawab : Biasanya saya berjualan pada pukul 11.00 s.d. 20.00 WIB tetapi terkadang saya membuka jualan saya pada pukul 21.00 s.d. 00.00 WIB.
3. Untuk satu porsi mie ayam biasanya bapak mematok harga berapa?
Jawab : untuk satu porsi mie ayam dibandrol seharga Rp. 7000,00,. Dengan harga tersebut sudah saya sedikan minuman berupa 1 gelas teh hangat.
4. Apa saja bahan baku utama yang bapak gunakan dalam membuat mie ayam?

Jawab : Bahan baku utama yang biasanya saya gunakan meliputi : mie basah, minyak dan ayam serta bumbu dapur mas.

5. Bumbu dapur yang bapak maksud apa saja? Bisa disebutkan dan jelaskan?

Jawab : Adapun bumbu dapur yang saya gunakan meliputi sawi, bawang merah, bawang putih, kemiri, jahe, mrica, cabai, kunir, daun jeruk, daun serai, penyedap rasa (ajinomoto), minyak sayur dan sebagainya.

6. Untuk mie yang bapak gunakan, biasanya bapak menggunakan merk mie apa?

Jawab : Mie Basah yang saya gunakan terbuat dari tepung terigu cakra merknya Mie Telur AA 210, mas. Akan tetapi jika stock mie yang saya bawa tersebut habis sementara masih ada pembeli yang berdatangan, biasanya saya membeli lagi stock mienya tetapi bukan mie basah yang sama seperti sebelumnya melainkan mie instant seperti mie sedaap ataupun indomie.

7. Untuk minyak yang bapak gunakan, biasanya menggunakan minyak merk apa? Dan apakah bapak menambah bumbu lain dalam minyak tersebut?

Jawab : Untuk minyak yang saya gunakan biasanya merk SunCo mas, lalu saya campurkan bawang putih dan rebusan air kaldu ayam agar cita rasa minyaknya gurih serta ada rasa kaldu ayamnya ketika diracik jadi bumbu racikan mie ayam.

8. Dari mana bapak mendapatkan ayam yang digunakan sebagai campuran mie ayam? Dan biasanya untuk stock 1 hari berjualan bapak menghabiskan berapa kg ayam?

Jawab : Adapun daging yang saya gunakan dalam campuran mie yang saya jual saya dapatkan dari penjual daging ayam yang berada di pasar tradisional. Dan untuk stock per satu hari jualan saya menghabiskan daging sebanyak 2 Kg.

9. Apakah bapak juga memperhatikan dan ada keingintahuan akan tingkat *kehalālan* dari daging ayam tersebut?

Jawab : Saya hanya membeli saja mas, dan yang saya pahami bahwa daging ayam itu *halāl* untuk diolah dan dikonsumsi.

10. Apakah ada campuran bahan lain misalnya jamur atau yang lain atau murni daging ayam yang bapak gunakan dalam topping mie ayam yang bapak sajikan?

Jawab : Dalam penjualan mie ayam yang saya lakukan, saya hanya menggunakan murni daging ayam saja tanpa ada campuran bahan yang mas sebutkan. Paling saya tambah daun bawang untuk penyedap rasa olahan daging tersebut.

11. Untuk bahan baku tambahan seperti penambah rasa (saus dan kecap), apakah bapak membuatnya sendiri? Atau membeli dalam bentuk jadi? Jika membeli, apa merk keduanya?

Jawab : untuk saus dan kecap saya beli dari pasar dengan saus merk sedap SB dan kecap bango. Untuk saus bisa menghabiskan 1-2 botol /hari, sementara kecap cukup 1 pounch kecap dalam sehari berjualan. Kalau untuk sambal biasanya saya membuatnya sendiri dengan racikan bumbu saya sendiri.

12. Dalam hal bahan sayuran, apakah bapak memperhatikan tingkat kesegaran, kebersihan, dan ke higienisan sayuran tersebut?

Jawab : Dalam hal sayuran saya membelinya di pasar , mas. Memilah dan memilih sayur yang masih segar, seperti sayuran sawi. saya membeli sayur tersebut per ikat mas, kadang 1 hari bisa 1-2 ikat. Untuk daun bawang juga berlaku sama. Apabila dalam sehari berjualan masih sisa, esoknya akan saya gunakan kembali setelah saya sortir kelayakannya.

13. Apakah dari bahan-bahan yang bapak gunakan tersebut, bapak juga mengetahui bahan tersebut sudah tersertifikasi kehalalannya?

Jawab : Adapun untuk bahan yang saya gunakan ketika berjualan, saya mengetahui dan meyakini kehalalannya mas, karena sudah ada sertifikasi label halal MUI dan izin edar BPOM.

14. Jelaskan bagaimana praktik proses pembuatan mie ayam yang bapak lakukan?

Jawab : Proses pembuatan mie ayam yang biasanya saya lakukan antara lain sebagai berikut :

- a. Pertama, panaskan air dalam panci rebusan terlebih dahulu
- b. Setelah air mendidih, masukkan mie basah dan sawi kedalam panci rebusan dan tunggu sekitar 5 menit untuk memasak mie basah tersebut
- c. Sembari menunggu mie basah matang, saya meracik bumbu yang akan saya campurkan pada mie dalam sebuah mangkok. Meliputi : Garam dapur, micin, kecap, dan minyak sayur
- d. Setelah 5 menit, angkat mie basah dan sawi yang sudah matang lalu pindahkan ke mangkok yang sudah ada racikan bumbunya
- e. Lalu tambahkan kuah atau kaldu mie sedikit
- f. Ditambahkan topping olahan ayam dan ditaburi daun bawang
- g. Masakan mie ayam siap untuk dihidangkan

15. Apakah selama proses pembuatan mie ayam bapak pernah menggunakan produk MSG yang berlebih sebagai penyedap rasa?

Jawab : Dalam hal penggunaan MSG (penyedap rasa) saya menggunakan merk sasa dan dalam penggunaannya saya hanya menambahkan sebanyak sepucuk sendok teh terkadang lebih sedikit biar gurihnya terasa..

16. Seberapa sering bapak mengganti air yang digunakan untuk merebus mie?

Jawab : Dalam hal penggantian air untuk merebus mie yang berada di panci rebusan, saya menggantinya setelah 15 porsi mie ayam dan untuk pengantiannya dalam panci rebusan membutuhkan air sebanyak 2 ½ liter air.

17. Dalam hal penyajian, apakah bapak memperhatikan tingkat kebersihan alat makan yang bapak gunakan seperti mangkuk, sendok, garpu, dll?

Jawab : Adapun untuk kebersihan alat makan yang saya gunakan dalam sajian mie ayam sangat saya perhatikan. Biasanya hanya saya celupkan dalam air sabun yang sudah saya bawa dari rumah sebelumnya mas. Ketika hendak dipakai lagi tinggal dilap saja.

18. Apakah bapak menyediakan tempat sanitasi pembuangan sisa makanan di tempat berjualan bapak?

Jawab : Dalam hal sanitasi pembuangan saya hanya menyediakan kantong sampah saja untuk membuang sisa makanan dan sisa bahan baku yang tidak terpakai dalam pembuatan mie ayam tersebut

Lampiran 2 : Dokumentasi

Gambar. 3. Wawancara Bersama Bapak Sumadya



Gambar. 4. Praktik Perebusan Mie Ayam



Gambar. 5. Wawancara Bersama Bapak Rustam



Gambar. 6. Wawancara Bersama Bapak Tarjo (Bejo)



DAFTAR RIWAYAT HIDUP

1. Nama : Bayu Aji Setyawan
2. NIM : 18.21.11.336
3. Tempat, Tanggal Lahir : Karanganyar, 20 Maret 2000
4. Jenis Kelamin : Laki-Laki
5. Alamat : Manggeh Rt 002/Rw 005, Tegalgede, Karanganyar
6. Nama Ayah : Heri Sarwoko
7. Nama Ibu : Wiji Lestari
8. Riwayat Pendidikan :

NO	Sekolah/Lembaga Pendidikan	Tahun Lulus
1.	SD Negeri 4 Tegalgede	2012
2.	MTs Negeri 02 Karanganyar	2015
3.	SMK Negeri 02 Karanganyar	2018
4.	UIN Raden Mas Said Surakarta	2023

Demikian daftar riwayat hidup ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Sukoharjo, 6 Desember 2022

Penulis



Bayu Aji Setyawan