

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan industri makanan dan minuman terus berkembang hingga saat ini, terlebih lagi industri makanan halal. Makanan halal tidak hanya menjamin dari mana bahan dasar makanan tersebut, tetapi juga dari aspek kebersihan hingga nutrisi yang ada pada makanan tersebut. Sehingga banyak makanan dan minuman halal tersebar di dunia serta diminati oleh muslim dan non muslim¹. Akibat dari banyaknya makanan halal yang tersebar di dunia, industri makanan mengembangkan produknya dengan cara menambahkan pewarna makanan, pengawet, penyedap dan bahkan pemanis.

Diketahui bahwa segala sesuatu di bumi yang Allah ciptakan hukumnya adalah mubah, tidak ada sesuatu yang haram hukumnya kecuali ada nash syar'i yang mengharamkannya. Lalu hukum mubah ini akan berubah menjadi halal, haram, mahkruh dan tetap mubah, apabila tidak ada nash atau nash yang menjelaskannya lemah². Istilah halal dan haram sering dikaitkan dengan masalah pangan. Masalah pangan (makanan dan minuman) merupakan kebutuhan pokok untuk melanjutkan kelangsungan hidup. Oleh karena itu makanan dan minuman yang masuk ke dalam tubuh

¹ Sri Mulyati, Achmad Abubakar, and Hasyim Hadade, "Makanan Halal Dan Tayyib Dalam Perspektif Al-Quran," *Jurnal Ilmu Sosial Dan Humaniora* 1, no. 1 (2023): 23–33, <https://doi.org/10.58540/isihumor.v1i1.150>.

² Desy Kristiane, "Labelisasi Halal Dan Haram," *Tadayun: Jurnal Hukum Ekonomi Syariah* 2, no. 1 (2021): 59–74, <https://doi.org/10.24239/tadayun.v2i1.21>.

umat muslim menjadi sesuatu yang sensitif, Islam juga menganjurkan untuk muslim agar memilih jenis makanan dan minuman yang halal dan baik³.

Dalam surah Al-Baqarah ayat 168 yang berbunyi :

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

“wahai sekalian manusia, makanlah dari apa yang ada di bumi yang halal dan lagi baik, dan janganlah kamu ikut langkah-langkah syaitan. Sesungguhnya syaitan adalah musuh nyata bagimu”.

Di Indonesia beberapa bulan yang lalu muncul video yang diunggah dalam media sosial yang menyebutkan bahwa ada beberapa makanan dan minuman yang ternyata bahan dasar yang mengandung pewarna karmin. Pewarna karmin berasal dari serangga, dan serangga ini adalah serangga cochineal atau sering disebut kutu daun kaktus⁴. Pewarna karmin ini diekstrak dari serangga kutu betina yang berada di kaktus, diproses dengan dikumpulkan, disortir, dibersihkan, dan dikeringkan dengan sinar matahari lalu dihancurkan sehingga menghasilkan bubuk berwarna merah, selain digunakan sebagai pewarna makanan dan minuman, pewarna karmin juga

³ Ahmad Hidayat Buang and Siti Fatimah Hamidon, “Halal, Haram Dan Syubhah Dalam Makanan Dari Perspektif Syariah Dan Undang-Undang,” *Al-Basirah* 6, no. 1 (2016): 49–61, <http://e-journal.um.edu.my/publish/albasirah/البرصرية>

⁴ Tvonenews, “Mengenal Karmin si Pewarna Alami yang Bikin Heboh”, 2023 <https://www.tvonenews.com/religi/156160-mengenal-karmin-si-pewarna-alami-yang-mendadak-bikin-heboh>

ada pada obat-obatan dan kosmetik⁵. Adanya bahan dasar makanan dan minuman yang mengandung pewarna karmin, masyarakat muslim salah satunya masyarakat Indonesian menjadi ragu dengan kehalalan produk makanan dan minuman tersebut, dikarenakan pewarna karmin berasal dari serangga kutu⁶.

Umat Islam harus memahami status hukum makanan dan minuman yang terdapat pewarna yang berasal dari serangga *cochineal* ini. Negara Indonesia memberikan jawaban status hukum pewarna ini kepada masyarakat melalui dua lembaga fatwa, yaitu lembaga fatwa tersebut adalah MUI (Majelis Ulama Indonesia dan LBMNU (Lajnah Bahtsul Masail Nadlatul Ulama). MUI sendiri adalah lembaga yang didirikan oleh pemerintah sebagai wadah para ulama Islam untuk membimbing, membina, dan mengayomi umat Islam Indonesia⁷, dan LBMNU adalah sebuah lembaga dari NU untuk membahas keagamaan yang aktual untuk menetapkan suatu hukum⁸. Lembaga MUI dan LBMNU memberikan jawaban yang berbeda pada permasalahan yang sama. Perbedaan pendapat

⁵ Mohd Mahyeddin, Nisar Mohammad, and Nurrulhidayah Ahmad, "PEWARNA MAKANAN DARI SERANGGA (COCHINEAL) MENURUT ASEAN Cochineal Food Coloring from Halal Perspective : A Fatwa Analysis in Several ASEAN Countries" 19, no. 1 (2020): 1–14.

⁶ Liputan6, "Mengenal Karmin Pewarna Alami dari Serangga, Begini Hukumnya dalam Islam", 2023
<https://www.liputan6.com/hot/read/5408632/mengenal-karmin-pewarna-alami-dari-serangga-begini-hukumnya-dalam-islam?page=3>

⁷ Irfan S Berutu, "Peran Majelis Ulama Indonesia (MUI) Dalam Meningkatkan Pemahaman Keagamaan Masyarakat Muslim Kabupaten Dairi," *Corporate Governance (Bingley)* (2020).(Skripsi, UIN Sumatera Utara, Medan 2020)

⁸ Zuhroni, "Studi Komparasi Metodologi Penetapan Hukum Islam Lembaga - Lembaga Fatwa Di Indonesia," *ADIL: Jurnal Hukum* 3, no. 1 (2019): 46, <https://doi.org/10.33476/ajl.v3i1.834>.

dalam fatwa merupakan hal yang wajar, dan perbedaan ini terjadi dikarenakan penafsiran dari setiap mujtahid yang berbeda, menggunakan madzhab yang berbeda, serta ushul fiqh yang berbeda⁹.

Penelitian ini menjadi menarik dikarenakan dua lembaga tersebut memiliki pendapat yang sangat bertolak belakang mengenai makanan dan minuman yang mengandung pewarna karmin. MUI dalam fatwanya Nomor 33 Tahun 2011 tentang Hukum Pewarna Makanan dan Minuman dari Serangga Cochineal, menyatakan makanan dan minuman yang mengandung pewarna ini halal, selama bermanfaat dan tidak membahayakan¹⁰. Berbeda dengan hasil Keputusan Bahtsul Masail PBNU Jawa Timur menyatakan bahwa bangkai serangga ini dihukumi haram dan najis¹¹. Membandingkan metode Ijtihad MUI dan LBMNU merupakan tujuan dibuatnya penelitian ini, yang menghasilkan fatwa berbeda dalam menetapkan hukum penggunaan pewarna karmin dalam makanan dan minuman

⁹ Nanang Abdillah, "Madzhab Dan Faktor Penyebab Terjadinya Perbedaan," *Fikroh: Jurnal Pemikiran Dan Pendidikan Islam* 8, no. 1 (2016): 20–38, <https://doi.org/10.37812/fikroh.v8i1.20>.

¹⁰ Fatwa Majelis Ulama Indonesia No.33 Tahun 2011 Tentang Hukum Pewarna Makanan dan Minuman dari Serangga Cochoneal

¹¹ Keputusan Bahtsul Masail PWNU Jatim 2023

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana fatwa dan pendekatan ijtihad MUI mengenai pewarna makanan dan minuman yang dihasilkan dari serangga cochineal?
2. Bagaimana keputusan dan pendekatan ijtihad Bahstul Masail mengenai pewarna makanan dan minuman yang dihasilkan dari serangga cochineal?
3. Apa perbedaan pendekatan ijtihad antara Majelis Ulama Indonesia dan Bahstul Masail terkait pewarna makanan dan minuman yang dihasilkan dari serangga cochineal?

C. Tujuan dan Kontribusi Penelitian

1. Tujuan Penelitian

- a. Untuk menguraikan fatwa serta metodologi yang diterapkan oleh Majelis Ulama Indonesia terkait penggunaan pewarna makanan dan minuman yang berasal dari serangga cochineal.
- b. Untuk menggambarkan putusan dan pendekatan yang diterapkan oleh Bahstul Masail dalam konteks pewarna makanan dan minuman yang dihasilkan dari serangga cochineal.
- c. Untuk mengidentifikasi perbedaan pendekatan ijtihad antara Majelis Ulama Indonesia dan Bahstul Masail terhadap pewarna makanan dan minuman yang dihasilkan dari serangga cochineal.

2. Kontribusi Penelitian

Dari hasil penelitian ini dapat memberikan kontribusi dalam hal teoretis dan praktis:

- a. Secara teoretis, hasil penelitian ini dapat memberikan wawasan bagi mahasiswa hukum untuk dijadikan rujukan dalam mengembangkan ilmu pengetahuan, khususnya dalam bidang fatwa dan metode ijtihad yang digunakan MUI dan Bahstul Masail.
- b. Secara praktis, hasil penelitian ini dapat memberikan ilmu pengetahuan kepada masyarakat tentang bagaimana metode ijtihad yang dilakukan oleh MUI dan Bahstul Masail tentang serangga cochineal yang menjadi bahan dasar pewarna makanan dan minuman.

D. Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu bertujuan untuk menjadi pembandingan antara penelitian ini dengan penelitian terdahulu, selain itu untuk menghindari adanya kesamaan dengan penelitian terdahulu. Penelitian terdahulu juga membantu menemukan celah/gaps yang ada pada penelitian ini dan penelitian terdahulu. Dalam penelitian ini hanya ditemukan satu penelitian yang menjadi pembandingan dengan penelitian terdahulu, yaitu penelitian yang ditulis oleh Mohd Mahyeddin Mohd Salleh, Nisar Mohammad

Ahmad, dan Nurrulhidayah Ahmad Fadzillah yang diterbitkan oleh Journal of Fatwa Management and Research (JFatwa), 2020 dengan judul “Pewarna Makanan dari Serangga (*Cochineal*) menurut Perspektif Halal : Analisis Fatwa di beberapa Negara ASEAN”. Penelitian ini membahas tentang analisis fatwa mengenai pewarna *cochineal* ini dari negara ASEAN, diantaranya Indonesia, Malaysia dan Brunei. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa ada beberapa faktor yang mempengaruhi sehingga terjadi perbedaan antara fatwa satu dengan fatwa yang lain. perbedaan tersebut merupakan status kenajisan terhadap bangkai serangga yang darahnya tidak mengalir, penggunaan metode istinbath, dan pertimbangan masalah dan mudarat.

Fatwa Malaysia lebih cenderung pada madzhab Maliki, Hanafi dan Hanbali yang berpendapat tidak najis, sebab darah serangga tersebut tidak dapat mengalir. Fatwa Indonesia dalam menetapkan fatwanya dianggap lebih sistematis dibandingkan dengan Malaysia dan Brunei, dalam pengambilan fatwanya diambil dari berbagai rujukan yaitu Al-Qur'an, hadist-hadist, pendapat ulama madzhab, kaidah fiqh, serta pendapat dari beberapa ahli. Fatwa Brunei berbedanya dengan fatwa Malaysia dan Indonesia, Brunei melakukan penelitian dan kajian dengan beberapa universitas, bahwa pewarna ini apabila dimasukkan kedalam makanan dan minuman akan menyebabkan penyakit berbahaya. Fatwa ini juga berkaca pada Parlemen British dan Eropa supaya pewarna ini diharamkan dikarenakan ada mudharat dalam pewarna tersebut.

Dari pemaparan di atas, jelas bahwa adanya perbedaan dalam penelitian ini. Penelitian ini membahas tentang perbandingan metode ijthad yang digunakan Majelis Ulama Indonesia dan Bahtsul Masail untuk memperoleh status hukum penggunaan pewarna makanan dan minuman dari serangga cochineal. Sehingga penulis dapat menjamin keaslian dan kebaruan dari penelitian ini

E. Metode Penelitian

1. Pendekatan dan Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini termasuk jenis penelitian kualitatif dengan menggunakan pendekatan hukum normatif. Pendekatan normatif bertujuan agar memberikan gagasan yang sistematis dari suatu norma yang mengatur bidang hukum khusus, salah satu ciri dari pendekatan hukum normatif ialah sumber hukumnya berasal dari data-data sekunder, yaitu bahan kepustakaan¹². Hukum normatif merupakan hukum yang dikonsepsikan sebagai kaidah atau norma yang menjadi pedoman berperilaku masyarakat terhadap apa yang dianggap pantas¹³. Terhadap penelitian ini, istilah "hukum" merujuk pada hukum Islam yang didasarkan pada Al-Qur'an dan hadits, kemudian dijelaskan oleh

¹² David Tan, "Metode Penelitian Hukum: Mengupas Dan Mengulas Metodologi Dalam Menyelenggarakan Penelitian Hukum," *NUSANTARA: Jurnal Ilmu Pengetahuan Sosial* 8, no. 8 (2021): 2463–78, <http://jurnal.um-tapsel.ac.id/index.php/nusantara/index>.

¹³ Jonaedi Efendi dan Ibrahim Johnny, "Metode penelitian hukum normatif dan empiris, 1 st ed. (Depok: Prenada Media, 2016)

para ulama yang menghasilkan beragam pendapat dengan variasi dan perbedaan, namun juga banyak kesamaan.

Penelitian ini akan mengkaji tentang perbandingan status hukum dan fatwa yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia dan Bahtsul Masail tentang pewarna makanan dan minuman yang bahan dasarnya diperoleh dari serangga.

2. Sumber Data

Pada penelitian ini sumber data yang digunakan yaitu sumber data sekunder. Sumber data skunder merupakan data yang sejatinya sudah ada, sehingga mudah diakses oleh peneliti dan dikarenakan data-data tersebut sudah tersedia. Sumber data sekunder memiliki tiga bahan hukum yaitu ¹⁴:

- a. Bahan hukum primer merupakan sumber data yang menjadi rujukan awal oleh peneliti dalam meneliti dan menganalisis masalah. Dalam penelitian ini data primer yang dipakai yaitu fatwa MUI No. 33 Tahun 2011 tentang Hukum Pewarna Makanan dan Minuman dari Serangga Cochineal dan Keputusan Bahtdul Masail tentang penggunaan serangga cochineal.
- b. Bahan hukum skunder adalah sumber data yang berfungsi sebagai pelengkap dari data primer, antara lain Al-Qur'an, hadits-hadits,

¹⁴ Tan, "Metode Penelitian Hukum: Mengupas Dan Mengulas Metodologi Dalam Menyelenggarakan Penelitian Hukum."

buku-buku, karya ilmiah, dan skripsi tentang analisis fatwa, serangga cochineal, dan ushul fiqh .

- c. Bahan hukum tersier, merupakan bahan hukum yang bertujuan melengkapi, yang memberi petunjuk lebih lanjut terhadap bahan hukum primer dan sekunder. Dalam penelitian ini, membutuhkan kamus hukum serta Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI).

3. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah melakukan pencarian bahan hukum yang relevan dengan tema penelitian dari berbagai bahan hukum. Kemudian peneliti melakukan penelitian pustaka dengan membaca bahan hukum yang sudah didapatkan. Dan setelah membaca selanjutnya penulis melakukan analisis dan mengutip beberapa kalimat yang sesuai dengan penelitian, untuk dimasukkan kedalam bagian penelitian ini.

4. Teknik Analisis Data

Setelah data terkumpul, selanjutnya adalah menganalisis data dengan teknik analisis data berupa deskriptif komparatif. Penelitian akan menjawab tentang analisis faktor terjadinya perbedaan fatwa hukum yang terjadi antara MUI dengan Bahtsul Masail tentang penggunaan pewarna makanan dari serangga *cochineal*.

F. Sistematika Penulisan

Bab pertama meliputi pendahuluan yang terdiri dari latar belakang, rumusan masalah, tujuan dan kontribusi penelitian, penelitian terdahulu, serta sistematika pembahasan

Bab kedua berisi tentang kajian pustaka yang menjelaskan definisi ijihad, macam-macam metode ijihad dalam hukum Islam, jenis-jenis ijihad, dan pengertian serangga cochineal dalam Islam

Bagian ketiga memuat pembahasan serta analisis terkait perbandingan pendekatan ijihad yang diterapkan oleh MUI dan Bahtsul Masail terhadap hukum penggunaan pewarna makanan dan minuman yang dihasilkan dari serangga *cochineal*.

Bab keempat yaitu penutup yang berisikan kesimpulan dan saran dari penelitian yang dilakukan.