

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia sebagai negara yang kaya, baik dari segi suku, ras, budaya, tanaman *flora* dan hewan *fauna* yang diukur dari Sumber Daya yang melimpah terutama dari alam. Hal ini dibuktikan dengan negara Indonesia didukung oleh faktor geografis dan kekayaan yang sangat beragam di setiap wilayahnya. Menurut Irfan sofi, “Kekayaan alam Indonesia sangat melimpah. Negara ini memiliki banyak kekayaan alam yang tidak dimiliki oleh negara lain, seperti batubara, minyak bumi, emas, dan hasil lautan yang tersebar di seluruh Indonesia. Banyaknya berbagai sumber daya alam yang dimiliki Indonesia membuktikan bahwa Indonesia sangatlah kaya, terutama dalam sektor pangan. Negara Indonesia tidak pernah mengalami kekurangan bahan pangan, bahkan negara Indonesia menjadi salah satu negara penyokong bahan pangan bagi kebutuhan dunia.”¹

Dalam Undang Undang No. 08 tahun 2012 tentang Pangan disebutkan “bahwa pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang pemenuhannya menjadi hak asasi setiap rakyat Indonesia dalam mewujudkan sumber daya manusia yang berkualitas untuk melaksanakan pembangunan nasional”.² Tentunya sumber daya pangan dalam sektor pertanian dan peternakan di seluruh wilayah Indonesia sangatlah berperan penting dalam memenuhi kebutuhan pangan manusia. Oleh sebab itu, dalam sektor pertanian dan peternakan sangat menunjang terhadap keberlangsungan kemerdekaan negara Indonesia, baik dalam mensejahterakan melalui kebutuhan pangan maupun menjadi sumber mata pencaharian bagi masyarakat Indonesia. Sama halnya dalam pengembangan ekonomi negara, dengan terus bertumbuhnya sektor pangan di negara ini tentu memberikan hasil yang signifikan dalam pendapatan dan menjadi peluang dalam

¹ https://www.kominfo.go.id/index.php/content/detail/1342/Indonesia+Miliki+Kekayaan+an+Keanekaragaman+Budaya/0/berita_satker. Diakses Pada Tanggal 2 Agustus 2024.

² DPR-RI, *Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012*, 2012.

pertumbuhan ekonomi negara. Hasil bumi dari sektor pertanian dan peternakan perlu pengelolaan yang bersifat intensif agar tidak terjadinya kegagalan produksi dan menjaga ketahanan pangan dengan hasil yang sempurna serta jumlah pangan yang tersedia tetap stabil.³

Dengan pertumbuhan sektor penduduk dan peningkatan kesadaran masyarakat akan pentingnya pemenuhan nutrisi yang sehat, konsumsi daging telah meningkat di Indonesia. Karena daging adalah sumber protein hewani dan memiliki banyak nutrisi, daging menjadi pilihan utama untuk memenuhi kebutuhan nutrisi masyarakat.⁴

Daging, sebagai salah satu pangan utama yang berasal dari hasil peternakan, mengandung protein yang sangat tinggi. Selain itu, daging juga kaya akan nutrisi dan berbagai zat penting yang sangat dibutuhkan oleh tubuh untuk mendukung kesehatan dan pertumbuhan. Jenis hewan yang ditenakkan beragam mulai dari unggas hingga mamalia. Hasil ternak yang dapat dimanfaatkan sangat variatif namun yang sering kita temui diantaranya daging, kulit, telur, susu, tulang, hingga kotorannya. Daging yang paling sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia antara lain; daging ayam, daging sapi, daging kambing, daging bebek dan daging babi. Selain daging tersebut terdapat pula di beberapa wilayah yang paling diminati oleh masyarakat; daging burung, domba, kerbau, kalkun, kelinci, rusa dan sebagainya. Menurut Drh. Ni Wayan Leestyawati Palgunadi, M.Si “Daging merupakan bagian pangan bergizi tinggi, mengandung zat zat makanan lengkap dalam komposisi serasi dan mempunyai kadar air yang tinggi. Zat zat makanan yang terkandung di dalam daging terdiri dari protein, lemak, karbohidrat, vitamin, dan mineral”.⁵ Setiap hasil pangan memiliki berbagai cara terhadap penjaminan kualitas, terutama pada daging dikarenakan kandungan makanan dan cairan membuat daging sangat rentan terhadap

³ Miyasto, “Strategi Ketahanan Pangan Nasional Guna Meningkatkan Kemandirian Dan Daya Saing Ekonomi Dalam Rangka Ketahanan Nasional,” *Jurnal Kajian Lemhanas RI* 17 (2014): 17–34,

⁴ Rieke Fadhila and Sri Darmawati, “Profil Protein Daging Kambing, Kerbau Dan Sapi Yang Direndam Larutan Jahe Berbasis Sds-Page,” *Prosiding Seminar Nasional & Internasional* 0, no. (2017): 25–33

⁵ <https://kumparan.com/berita-terkini/mengenal-kandungan-gizi-yang-men-dominasi-produk-olahan-hewani-22ZdUOH5YDf>. (Diakses Pada Tanggal 2 Agustus 2024).

penurunan kualitas bahkan kerusakan dalam nutrisi daging tersebut.

Selain mengandung banyak protein, daging adalah makanan yang kaya akan nutrisi. Selain itu, dalam hal lain daging adalah tempat yang bagus untuk pertumbuhan dan perkembangan mikroorganisme, yang dapat mengurangi kualitasnya jika tidak dirawat atau disimpan dengan baik.⁶ Karena kandungan gizi dan kadar air tinggi pada daging, mikroba dapat dengan mudah tumbuh dan menyerang. Oleh sebab itu, berbagai metode dilakukan untuk dapat megawetkan daging dengan cara mengurangi kadar air dalam daging sehingga daging tersebut dari segi bentuk, kualitas fisik dan sifatnya dapat lebih tahan lama melalui metode *Dry age* atau teknologi memperpanjang umur daging dengan melakukan penurunan kandungan air dalam daging dengan menggunakan sinar matahari atau *sun drying* atau *solar drying*, metode ini sering dilakukan pada daging ayam agar tekstur daging menjadi lebih keras.

Metode pengawetan daging menggunakan *salting & curing* adalah upaya membunuh mikroba yang akan membuat kualitas daging menjadi busuk dengan cara menambahkan garam. Sedangkan *curing* adalah teknolog pengawetan daging dengan menggunakan garam, gula dan nitrat pada daging. Hal ini bersifat untuk menurunkan kandungan air dalam daging namun tidak bersifat merusak pada nutrisi daging tersebut, sehingga mempercepat untuk menghilangkan mikroba jahat pada daging.⁷

Metode *smoking* atau pengasapan, hal ini lumrah dilakukan oleh masyarakat Indonesia, dengan pengasapan daging sehingga daging cepat kering dan kandungan air dalam daging berkurang. Metode lainnya yaitu *canning* yaitu proses pemanasan daging dalam kaleng menggunakan suhu 110 derajat yang selanjutnya dilakukan proses pendinginan dengan cepat sehingga daging langsung matang dan awet dalam waktu yang cukup lama hingga 12 bulan dalam kemasan kaleng tersebut.

⁶ Nikodemus Prajnadibya Kurniawan, Dian Septinova, and Kusuma Adhianto, "DI BANDAR LAMPUNG Physical Quality of Beef from Slaughterhouses in Bandar Lampung," *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu* 2, no. 3 (2014): 133–37.

⁷ Dasir and Adi Vera Yani, *Teknologi Pengolahan Dan Pengawetan Daging*, UB Press, 2020, h. 82

Metode lainnya dalam pengawetan daging yaitu *irradiation* atau menggunakan teknologi radiasi dan *blending & emulsification* atau penggilingan daging dengan pencampuran bahan kedalam daging menggunakan bahan rempah yang dilarutkan sehingga terjadi emulsifikasi lemak dan air dalam daging dan membatasi pelepasan air dalam daging.⁸

Semakin berkembangnya zaman pengawetan daging yang menjadi trending topik adalah dengan metode *Dry age* atau pembusukan dalam daging. Metode ini dilakukan dengan cara membusukkan daging menggunakan suhu 0-4 derajat selama 35-90 hari. Hal ini dilakukan untuk membuat tekstur didalam daging menjadi lebih empuk karena terjadinya proses penghancuran otot secara alami. Daging yang disimpan lebih lama akan lebih empuk. Selain itu suhu untuk melakukan pembusukan daging ini perlu dijaga, karena jika terjadi penurunan atau kenaikan suhu yang signifikan maka proses pembusukan akan gagal dan justru malah menimbulkan banyak mikroba yang tidak baik bagi daging sehingga tekstur daging menjadi rusak.⁹

Proses *Dry age* atau pembusukan daging menjadi marak di Indonesia, guna memperoleh daging yang kualitasnya bagus untuk dijual dengan harga tinggi yang memberikan jaminan tekstur daging yang empuk sehingga disukai oleh masyarakat yang mengkonsumsi daging khususnya *steak*.¹⁰

Dari nama proses untuk megawetkan daging tersebut dengan cara dibusukkan ternyata menimbulkan perdebatan dikalangan ulama, meskipun dalam hal ini digunakan untuk mendapatkan tekstur yang lebih empuk dari daging tersebut. Dalam Islam tentu bagi masyarakat muslim dilarang untuk memakan makanan yang bersifat basi atau busuk demi kebaikan dalam tubuh manusia. Hal ini disebut dalam A-Qur'an surah Al Baqarah ayat 168 yang

⁸ Soeparno, *Ilmu Dan Teknologi Daging*, Cetakan Ke IV (Yogyakarta: Gadjah Mada University Press, 2005). h.

⁹ Rima Pratiwi Batubara, Muhamad Azmi Fakhrusy, and Saleha, "Analisis Proses '*Dry age*' Terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen Kepada Produk Daging Sapi Di Pt. Anggana Catur Prima Analysis of '*Dry age*' Process on the Level of Consumer Favor in

Beef Products At Pt. Anggana Catur Prima," *Bogor Hospitality Journal* 6, no. 1 (2022): h. 1-6, <http://ojs.stpbogor.ac.id>.

¹⁰ <https://www.kompas.com/food/read/2021/03/03/181435175/apa-itu-dry-aged-pembusukan-yang-bikin-daging-empuk-dan-mahal>. Diakses Pada Tanggal 2 Agustus 2024.

berbunyi :

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

Artinya : “Wahai manusia, makanlah sebagian (makanan) di bumi yang halal lagi baik dan janganlah mengikuti langkah langkah setan. Sesungguhnya ia bagimu merupakan musuh yang nyata”.

Sementara Rasulullah SAW juga dalam haditsnya berpesan, yang berbunyi : “Sesungguhnya Allah SWT itu baik, tidak menerima melainkan yang baik, dan sesungguhnya Allah SWT memerintahkan orang orang yang beriman dengan apa yang diperintahkan kepada sekalian rasul. Maka Allah SWT menjelaskan, wahai sekalian rasul! Makanlah daripada segala yang baik baik, yang telah kami rezekikan kepada kamu. Kemudian baginda menceritakan perihal seorang laki laki yang jauh perjalanan, yang kusut rambutnya lagi berdebu mukanya, menadahkan kedua dua tangannya ke langit (berdo'a), Ya Tuhanku! Ya Tuhanku! Padahal makanannya haram, minumannya haram, pakaiannya haram dan (multnya) disuapkan dengan yang haram, maka bagaimanakah akan diperkenankan baginya”. (HR. Musli, Ahmad, dan At Tirmidzi dari Abu Hurairah RA).

Ayat dalam Al Qur'an dan Hadits tersebut menyatakan bahwa makanan basi dan busuk bukanlah makanan yang halal dan *thayyib*, makanan basi dan busuk bisa menimbulkan masalah dan dampak buruk bagi tubuh. Namun, terdapat ulama yang berpendapat bahwa apabila dalam proses pembusukannya tidak melibatkan bahan yang diharamkan maka hukumnya makruh untuk dikonsumsi. Seperti yang dikatakan oleh para ulama syafi'i, Rasulullah SAW bersabda “Maka makanlah selagi ia belum membusuk.” Al Muntin (Membusuk) adalah binatang buruan yang sudah berubah baunya dan hal tersebut tidak terjadi, kecuali setelah binatang buruan tersebut rusak. Apabila binatang buruan tersebut rusak, maka manfaatnya hilang dan ia menjadi membahayakan. Hadits di atas merupakan dalil dimakruhkannya memakan makanan yang sudah membusuk¹¹. Sedangkan bagi sebagian ulama jelas mengharamkan bagi umat muslim untuk memakan makanan yang bersifat basi atau busuk, berdasarkan pendapat dari ulama Imam Hanafi sebagian hal yang bersifat menjijikan maka dihukumi haram untuk dimakan.¹²

¹¹ Abdullah Bin Abdurrahman Al Bassam, *Syarah Bulughul Maram*, 7th ed. (Jakarta: Pustaka Azzam, 2007). h. 53

¹² Ali Imran Sinaga, *Fikih Kontemporer (Konseptual Dan Istinbath)*, CV. Puskra Mitra Jaya, Cet. 1 (Medan: CV Puskra Mitra Jaya, 2020). h. 70

Berdasarkan permasalahan yang sudah dijelaskan diatas mengenai hukum mengkonsumsi *Dry age*, sehingga timbul analisa mengenai perbedaan hukum dalam mengkonsumsi daging yang dibusukkan menurut imam An-Nawawi dan Imam Al Kasani. Maka penulis berinisiatif untuk melakukan penelitian yang lebih detail dalam rangka mengetahui bagaimana “Hukum Konsumsi Makanan Pada Metode *Dry age* (Studi Komparatif Menurut Pandangan Imam An-Nawawi Dan Imam Al Kasani)”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, penulis menarik fokus penelitian ini dan menyimpulkan bahwa pembahasan yang akan diangkat adalah pandangan ulama dalam konsumsi daging yang busuk, sehingga terdapat sub pertanyaan sebagai berikut :

1. Bagaimana pandangan hukum konsumsi makanan busuk Menurut imam Nawawi dan Imam kasani?
2. Apa Dalil dan metode *Istinbath* Hukum yang digunakan Imam An-Nawawi dan Imam Al Kasani?
3. Bagaimana analisis perbandingan terhadap daging busuk menurut Imam An-Nawawi dan Imam Al-Kasani mengenai konsumsi?

C. Tujuan Penelitian

Sebagaimana yang dijelaskan pada rumusan masalah, tujuan dari penelitian ini sebagai berikut :

1. Mengetahui bagaimana pandangan Imam An-Nawawi dan Imam Al Kasani, serta konsep tersebut diterapkan pada makanan, khususnya daging busuk.
2. Mengetahui dalil dan metode *Istinbath Hukum* Imam An-Nawawi dan Imam Al-Kasani dalam mengkonsumsi daging yang dibusukkan.
3. Mengetahui, Menganalisis dan mengidentifikasi perbandingan daripada pendapat Imam An-Nawawi dan Imam Al-Kasani dalam menentukan hukum konsumsi daging busuk dan relevansinya terhadap *dry age*.

D. Manfaat Penelitian

Peneliti berharap penelitian yang dilakukan dapat memberikan manfaat teoritis dan praktis yang signifikan.

1. Secara Teoritis

Hasil dalam pelaksanaan penelitian kiranya dapat memberikan faedah kebaikan sebagai sumber kepustakaan dengan bentuk sumbangan pemikiran dalam perkembangan keilmuan Hukum, khususnya bagi yang memiliki minat dalam melanjutkan penelitian ini tentang Hukum Konsumsi Makanan Pada Metode *Dry age* (Studi Komparatif Menurut Pandangan Imam An-Nawawi dan Imam Al Kasani). Serta memberikan gambaran pengalaman mengenai perjalanan penulis dalam melakukan penelitian yang bersifat tidak biasa mengenai hukum terhadap konsumsi daging yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat umum.

2. Secara Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut :

- 1) Bagi peneliti diharapkan penelitian ini dapat menjadi wawasan serta pengalaman yang bermanfaat bagi peneliti dalam rangkaian mendapatkan gelar Sarjana Hukum (S.H.).
- 2) Bagi Lembaga Majelis Ulama Indonesia (MUI), dalam hal ini diharapkan hasil penelitian dapat digunakan sebagai bahan acuan penyempurnaan aturan hukum mengenai Hukum Konsumsi Beef *Dry age* Menurut Imam Syafi'i dan Imam Hanafi.
- 3) Bagi Masyarakat, diharapkan penelitian ini dapat memberikan manfaat pengetahuan serta keilmuan baru dan pemahaman yang lebih luas.

E. Kerangka Pemikiran

Sebuah karya adalah proses yang melibatkan pendalaman, pengamatan, analisis, dan identifikasi terhadap penemuan penemuan sebelumnya, baik yang sudah ada maupun yang belum.

Dalam proses pembuatan karya ilmiah/penelitian, penting sekali bagi penulis

memiliki beberapa landasan atau teori, guna sebagai dasar metode analisis yang terstruktur. Berikut sebagai konsep teoritis dalam rencana penelitian ini:

1. Makanan Halal dan *Thayyib*

Makanan berasal dari *lafazh* الأَطْعَمَة (Ath'imah) yang merupakan bentuk jamak dari kata الطَّعَام. dalam KBBI *ma/kan/an* ialah segala bahan yang kita makan atau masuk ke dalam tubuh yang membentuk atau mengganti jaringan tubuh, memberikan tenaga, atau mengatur semua proses dalam tubuh.¹³

a) Halal

Yusuf Qardhawi mendefinisikan halal sebagai apapun yang diizinkan oleh syariat dan tidak akan dihukum oleh Allah SWT jika dilakukan. Sebaliknya, haram berarti segala sesuatu atau tindakan yang dilarang oleh syariat Islam, di mana jika seseorang melakukannya, ia akan mendapatkan dosa, sedangkan jika ditinggalkan, ia akan mendapatkan pahala. Masalah halal dan haram, terutama dalam pemilihan makanan, memiliki pengaruh besar terhadap pertumbuhan fisik dan rohani seseorang. Sesuai dengan hadits Rasulullah Saw yang menyatakan bahwa, “Tidak akan masuk surga orang yang dagingnya tumbuh dari (makanan) yang haram, neraka lebih panas baginya.” (H.R. Ahmad).¹⁴

Halal, haram, dan *syubhat* adalah tiga standar utama yang menentukan apakah suatu makanan boleh atau tidak boleh dimakan. Halal adalah makanan yang jelas diperbolehkan oleh syariat Islam, haram adalah makanan yang secara tegas dilarang, sedangkan *syubhat* terindikasi pada hukum tidak jelas, yaitu di antara halal dan haram, Islam memerintahkan untuk menjauhinya sehingga sebaiknya dihindari demi menjaga kehati hatian dalam menjalankan ajaran agama. “Sesungguhnya yang halal itu jelas dan yang haram pun jelas. Dan diantara keduanya ada hal hal yang samar atau tidak jelas”. (H.R. Bukhari). Halal jelas diperbolehkan untuk dikonsumsi, sementara haram secara tegas tidak diperbolehkan, kecuali dalam kondisi darurat atau keadaan

¹³ Kamus Besar Bahasa Indonesia <https://kbbi.web.id/makan> . (Diakses pada Jum'at 1 Agustus 2024)

¹⁴ Yusuf Al-Qaradhawi, *Al-Halal wa Al-Haram fi Al-Islam* (Jakarta: Qalam, 2017).

tertentu. *Syubhat*, di sisi lain, berada di antara halal dan haram, di mana terdapat ketidakjelasan dalam dalil mengenai status halal atau haram suatu makanan, atau munculnya perbedaan pendapat di antara para ahli fikih dalam menetapkan hukum atas makanan tersebut. Karena ketidakpastian ini, *syubhat* sebaiknya dihindari untuk menjaga kehati-hatian dalam menjalankan syariat.¹⁵

b) *Thayyib*

Kata *thayyib* berasal dari kata Arab *thaba*, yang berarti baik, lezat, menyenangkan, enak, dan nikmat, serta berarti bersih atau suci.¹⁶ Para ahli tafsir mengatakan bahwa kata ini dapat berarti makanan yang tidak kotor dari segi zatnya, makanan yang rusak (kadaluarsa), atau makanan yang dipenuhi dengan benda najis. Selain itu, kata "makanan" dapat mengacu pada makanan yang menarik bagi orang yang akan memakannya tanpa membahayakan kesehatan fisik atau mental mereka. *Thayyib* juga berarti baik, lezat, menyenangkan, enak, dan nikmat. Itu juga berarti bersih. Ada juga yang mengartikan sebagai makanan yang mengandung selera bagi yang akan memakannya atau tidak membahayakan fisik atau akalnya kepada panca indra dan jiwa, seperti makanan, pakaian, tempat tinggal dan sebagainya.

Buya Hamka mengungkapkan bahwa "Dan makanlah oleh dirimu segala sesuatu yang Allah SWT berikan untukmu yang *halal* dan *thayyib*". Makanan merupakan suatu kebutuhan bagi manusia dalam menjalankan perintahnya kepada Allah SWT. Seperti yang telah dijelaskan pada (QS. Al MA'idah: 88) Oleh karenanya, pilihlah makanan makanan yang Allah SWT karuniakan di muka bumi ini yang *halal* dan *thayyib*. "Dan takutlah hanya kepada Allah SWT, dan kepada Nyalah engkau beriman". Pada ayat tersebut disebutkan bahwa selain telah ditentukan oleh Allah SWT di dalam Al Qur'an, individu juga harus melakukan pilihan mereka sendiri untuk menentukan makanan

¹⁵ fauzan ra'if Muzakki, "Konsep Makanan Halal Dan *Thayyib* Terhadap Kesehatan Dalam Al-Qur'an (Analisis Kajian Tafsir Tematik)," *Skripsi* 1 (2020): 1–89, <https://repository.ptiq.ac.id/id/eprint/370/>. h. 1

¹⁶ Fajar Ahmad, "Konsep Halal Dan *Thayyib* Dalam Produksi Dan Konsumsi: Kajian Sistem Ekonomi Islam," *Jebesh: Journal of Economics Business Ethic and Science Histories* 2, no. 4 (2024): 77–87.

mana yang dianggap halal dan *thayyib* untuk dikonsumsi.

Persoalan tidak pernah luput pada umat Islam seluruh dunia, bahkan dalam setiap lintas zaman lantaran hal tersebut dipengaruhi oleh perkembangan zaman. Hal tersebut kerap terjadi karena terbatasnya ilmu pengetahuan dalam Islam terutama pada nash dan Hukum *Syar'i*. Dalam menghadapi hal hal yang bersifat *syubhat*, Islam menekankan sikap kehati hatian. Umat Islam dianjurkan untuk menjauhi makanan yang statusnya tidak jelas agar terhindar dari kemungkinan terjerumus ke dalam perkara yang haram. Dengan sikap ini, seseorang dapat menjaga kesucian dan kehati hatian dalam menjalankan ajaran agama, serta memastikan segala yang dikonsumsi sesuai dengan prinsip prinsip syariat.

Dry age tergolong pada proses pengawetan yang melalui pembusukan, tentunya patut untuk dipertanyakan apakah status dalam proses *Dry age* adalah makanan yang halal dan *thayyib*. Pada saat ini bisa jadi dikatakan bahwa proses *Dry age* tergolong *syubhat* karena tingginya risiko pada kegagalan daging pada proses tersebut. Pada kalangan ulama mayoritas berpendapat bahwa makanan yang busuk tergolong haram dikonsumsi lantaran ketidak manfaat daging tersebut dan tidak memiliki nilai jual. Hal tersebut mengacu pada pada dalil quran (Qs. Al A'raf: 157) “Dan menghalalkan bagi mereka segala yang baik dan mengharamkan mereka segala yang buruk”. Pada pandangan di kalangan Hanafi berpendapat bahwa makanan yang busuk di *Qiyas kan* pada makanan yang menjijikan maka haram untuk dikonsumsi. Pada pandangan ulama bermadzhab Syafi'iyah berpendapat bahwa makanan yang busuk ialah makruh. Hal ini berdasarkan pada kitab *Majmu' Syarah Al Muhadzzab* dan kitab *Ibanatul ahkam*, dikatakan bahwa *jallalah* bisa dari jenis unta, sapi kambing dan ayam. Apabila *jallalah* ini telah berubah rasa, dia makruh untuk dimakan. Makruh disini tergolong pada makruh *tanzih*,¹⁷ yang artinya lebih baik meinggalkan

¹⁷ Abu Zakariya Yahya bin Syaraf bin Marri al Khazami An-Nawawi, *Terjemah Majmu' Syarah Al-Muhadzzab Jilid 10*, ed. oleh Muhammad Najib Al-Muthi'i, Indonesia (Jakarta: Pustaka Azzam, 2009). h. 286-287

perbuatan yang dimaksud dan itu diketahui oleh akal baik manusia.¹⁸

2. *Maslahah Mursalah*

Maslahah mursalah yang berarti kemaslahatan, tidak memiliki legalitas spesifik dari dalil tentang berlaku atau tidak berlakunya karena tidak terdapat secara eksplisit dalam Al Qur'an dan Sunnah. Namun, metode ini telah digunakan jauh sebelum era Imam Syatibi, yang dianggap sebagai bidang *maqasid al syari'ah* dalam kajian *Ushul fiqh*.

Secara etimologis, *maslahah* dari kata "salaha," yang berarti baik. Hal ini merujuk pada sesuatu yang benar, adil, atau yang mengandung kebaikan. Dalam pengertian terminologis, terdapat berbagai definisi tentang *maslahah*, meskipun redaksi yang digunakan berbeda beda, namun dari segi substansi dan esensi, semuanya memiliki makna yang serupa. Pada dasarnya, *maslahah* berarti mengambil manfaat dan menolak kerugian atau keburukan, dengan tujuan menjaga kepentingan yang diinginkan oleh pembuat hukum (legislator).¹⁹

Mursalah dasarnya katanya ialah adalah *rasala*. Dalam beberapa literatur, istilah *maslahah mursalah* juga disebut sebagai *maslahah mutlaqah* atau *munasib mursal*. Ketika kedua kata tersebut digabungkan menjadi *maslahah mursalah* atau *al maslahah al mursalah*, maksudnya adalah bahwa kemaslahatan tersebut tidak terikat oleh dalil yang secara eksplisit membolehkan atau melarangnya.

Secara definitif, *maslahah mursalah* merupakan teori hukum atau disebut juga *Istinbath* hukum yang didasarkan pada kemaslahatan, di mana tidak terdapat dalil khusus dari nash yang menetapkan validitas atau ketidakvaliditasannya objek hukum. Imam Ghazali mengklasifikasikan *istinbath* atau *maslahah mursalah* sebagai metode penalaran yang setara dengan *Ijma'*, meskipun validitasnya tidak setara dengan *Qiyas*. Oleh karena itu,

¹⁸ Abu Abdullah bin Abdussalam Allusy, *Ibanah Al-Ahkam Syarah Bulugh Al- Maram, Ibanah Al-Ahkam* (Kuala Lumpur: Al-Hidayah Publication, 2010). h. 53

¹⁹ Abu Hamid Muhammad ibn Muhammad al-Ghazali, *al-Mustasfaa min 'Ilm al-Ushul*, I (Baghdad: Musanna, 1970), h. 286.

Ghazali menyebut metode ini sebagai "ushul al mafhuumah," yang berarti bahwa para Cendekiawan Islam lebih mengandalkan kebijaksanaan atau imajinasi mereka, daripada berpegang sepenuhnya pada Hadist.²⁰

Dalam hukum Islam, istilah *istislâh* yang berarti kemaslahatan, tanpa legalitas nas. Oleh karena itu, disebut juga konsep ini sebagai *istislâh*, *masalahah mursalah*, atau *al masâlih al mursalah*. Secara historis, kemunculan berbagai *ijtihad*, termasuk metode *masalahah mursalah*, didorong oleh pertemuan antara ajaran Islam dan realitas sosial yang semakin kompleks. Banyak persoalan sosial yang tidak sepenuhnya tercakup dalam nash (Al Qur'an dan Sunnah), sehingga diperlukan pendekatan praktis untuk mengatasinya.

Selama bertahun-tahun, para cendekiawan Islam, baik klasik maupun kontemporer, berusaha menggali dari berbagai metode ajaran Islam untuk menyelesaikan masalah masyarakat. Ini terutama berlaku untuk kasus yang belum ditetapkan hukumnya atau yang tidak dapat diterapkan pada kasus lain karena tidak ada kesamaan. Para ulama dan teoritis hukum Islam dengan sungguh-sungguh mengembangkan pendekatan dan teori yang luas untuk menyelesaikan masalah umat dan memastikan bahwa hukum Islam tetap relevan bagi umat Islam.

Masalahah mursalah adalah salah satu pendekatan yang digunakan sebagai dasar teoritis untuk menyelesaikan masalah hukum dengan menekankan kemaslahatan manusia dan pencegahan kerusakan. Penalaran *masalahah mursalah* muncul dan dikembangkan dalam aliran pemikiran hukum Islam sebagai tanggapan atas tantangan yang dihadapi oleh masyarakat secara historis. Selain itu beberapa menyebutkan sebagai *masalahah mutlaqah*.

3. *Ijma'*

Dalam kerangka metodologis ushul *fiqih*, *Ijma'* menempati posisi strategis sebagai sumber hukum Islam ketiga setelah Al-Qur'an dan Sunnah.²¹ Ia

²⁰ Abu Hamid Muhammad ibn Muhammad al-Ghazali, *al-Mustasfaa min 'Ilm al-Ushul*, II, h. 274.

²¹ Ahmad Hasan, *Pintu Ijtihad Sebelum Tertutup*, 1st ed. (Bandung: Pustaka, 1984), Hlm.

berfungsi sebagai instrumen legal yang memungkinkan penetapan hukum *syar'i* ketika sumber primer berupa *nash* Al-Qur'an dan Sunnah tidak memberikan jawaban eksplisit terhadap suatu permasalahan hukum. Dengan demikian, *Ijma'* menjadi mekanisme penting untuk menjawab tantangan baru di tengah dinamika sosial, budaya, dan teknologi, tanpa menyimpang dari prinsip-prinsip dasar syariat.

Secara etimologis, kata *Ijma'* berasal dari akar bahasa Arab *ajama–yajmi 'u–Ijma'an*, yang secara harfiah mengandung makna kesepakatan, kesepahaman, atau konsensus.²² Namun, dalam konteks terminologi *fiqih* dan *ushul fiqih*, pengertian *Ijma'* tidak sekadar mencakup gagasan umum tentang kesepahaman, tetapi merujuk pada kesepakatan bulat para mujtahid pada suatu masa tertentu atas penetapan atau penolakan hukum *syar'i*.

Dimensi teknis ini menjadi sangat signifikan karena *Ijma'* bukan hanya sekadar opini kolektif atau hasil musyawarah biasa, melainkan bentuk konsensus normatif yang memiliki kekuatan mengikat secara hukum. *Ijma'* dipandang sebagai alat legitimasi hukum yang sah, sekaligus menjadi jaminan akan adanya kesinambungan dan kepastian hukum dalam tradisi hukum Islam.

Ijma' ialah sebuah metode dari mujtahidin untuk menetapkan sebuah hukum, sebuah persoalan hukum yang tidak ada didalam Al-Qur'an dan Hadits sehingga landasan hukum itu disebut *Ijma'*. Pendapat Abu Zahrah *Ijma'* ialah “kesepakatan seluruh ulama mujtahid dari kaum muslimin pada suatu masa setelah Rasulullah SAW meninggal dunia”.²³

Definisi ini menegaskan beberapa prinsip penting:

- 1) Subjek pelaku *Ijma'* adalah para mujtahid yang memiliki kapasitas *ijtihad*.
- 2) Kesepakatan harus terjadi dalam kurun waktu tertentu.
- 3) Objek *Ijma'* adalah hukum *syar'i*, baik berupa penetapan hukum

116.

²² Hasanudin Muhammad et al., “*Ijma'* Dalam Konteks Penetapan Hukum Pada Suatu Negara,” *Istinbath : Jurnal Hukum* 17, no. 1 (2021): 202–18, <https://doi.org/10.32332/istinbath.v17i2.2391>. H. 205

²³ Abu Zahrah, *Ushul Al-Fiqh* (Darul Fkr al-araby, 1958), Hlm. 198

maupun penolakan terhadapnya

Namun, jika diteliti lebih mendalam, istilah ini mencakup dua makna utama yang memiliki perbedaan semantik yang signifikan dalam penerapannya, terutama dalam konteks hukum Islam. Kedua makna tersebut adalah *al-‘Azm* dan *al-Ittifaq*, yang masing-masing membawa konsekuensi berbeda dalam pemahaman teknis tentang *Ijma’*.²⁴

Al-‘azm merujuk pada bentuk tekad atau keputusan bulat yang bersifat individual. Ia bisa diambil oleh satu orang saja tanpa memerlukan partisipasi atau persetujuan dari pihak lain. Dalam penggunaan sehari-hari, *al-‘azm* sering dikaitkan dengan komitmen personal atau niat kuat seseorang untuk melakukan atau meninggalkan sesuatu. Misalnya, ketika seseorang membuat keputusan untuk meninggalkan kebiasaan buruk tertentu, tindakan tersebut dapat disebut sebagai *al-‘azm*.

Dalam kerangka hukum Islam, makna ini kurang relevan karena tidak melibatkan unsur konsensus atau interaksi kolektif. Meskipun penting dalam dimensi psikologis dan spiritual individu, *al-‘azm* tidak memenuhi syarat sebagai bentuk *Ijma’* dalam konteks *fiqh*. Ia lebih mirip dengan resolusi diri atau tekad pribadi, bukan hasil dari proses musyawarah atau pertemuan pendapat antar para ahli hukum.

Berbeda dengan *al-‘azm*, *al-ittifaq* merupakan makna yang lebih luas dan mendekati esensi sebenarnya dari *Ijma’* dalam hukum Islam. Kata ini merujuk pada kesepakatan atau kesepakatan yang hanya sah jika dicapai secara bersama-sama oleh lebih dari satu orang, dalam konteks kelompok atau komunitas. Unsur kunci dalam *al-ittifaq* adalah adanya partisipasi aktif dari beberapa pihak serta kebulatan pendapat atas suatu perkara.²⁵

Berdasarkan bentuk dan cara terjadinya, para ulama mengklasifikasikan *Ijma’* ke dalam beberapa jenis sebagai berikut:

1. *Ijma’ Sharih* (Nyata)

²⁴ Wahbah Al-Zuhaily, *Usul Fiqh Al-Islamiy* (Syria: Dar al-Fikr, 1986), Hlm. 490.

²⁵ Muhammad et al., “*Ijma’* Dalam Konteks Penetapan Hukum Pada Suatu Negara.” H. 209

Ijma' jenis ini terjadi secara jelas dan eksplisit melalui pernyataan yang terucap maupun tertulis dari para mujtahid. Dalam konteks ini, kesepakatan dinyatakan secara terbuka dan dapat dibuktikan dengan bukti konkret seperti naskah atau kesaksian.

1. *Ijma' Sukuti* (Diam)

Ijma' Sukuti terbentuk karena sikap diam para mujtahid ketika mereka mengetahui suatu fatwa atau pendapat tertentu tanpa menyatakan penolakan. Meskipun diamnya mereka dianggap sebagai bentuk persetujuan, mayoritas ulama tidak mengakui *Ijma'* sukuti sebagai hujjah (dalil hukum) kecuali sebagian ulama Hanafiyah yang menerimanya sebagai valid.

2. *Ijma' Shahabi*

Merupakan kesepakatan yang dicapai oleh para sahabat Nabi Muhammad SAW. *Ijma'* ini memiliki kedudukan tinggi dalam hukum Islam karena para sahabat dianggap sebagai generasi terdekat dengan wahyu dan paling memahami ajaran Islam secara mendalam. Sahabat menjadikan *ijtihad* kolektif bertujuan untuk menghindari kesalahan dalam *berijtihad*, hingga disebut dengan *Ijma' Shahabi*.²⁶

3. *Ijma' Ummah* (Kesepakatan Umat)

Jenis *Ijma'* ini mencakup kesepakatan seluruh umat Islam, baik secara nyata maupun dalam bentuk diam-diam. Meskipun sulit diwujudkan pada masa kini mengingat keragaman dan jumlah umat yang besar, *Ijma'* ummah tetap menjadi konsep penting dalam pembentukan hukum syariah yang bersifat universal.

Inilah yang menjadi inti dari *Ijma'* sebagai salah satu sumber hukum Islam setelah Al-Qur'an dan Sunnah. Dalam pandangan ushul fiqh, *Ijma'* dipahami sebagai bentuk dari *al-ittifaq*, bukan *al-'azm*. *Ijma'* mensyaratkan adanya kesepakatan seluruh mujtahid pada masa tertentu atas penetapan atau penolakan suatu hukum *syar'i*. Ini menunjukkan bahwa *Ijma'* bukan sekadar musyawarah biasa, tetapi sebuah institusi legal yang memiliki legitimasi kuat dalam menjaga

²⁶ Wahbah Zuhaily, *Ushul Al-Fiqh Al-Islami* (Bairut: Dar al-Fikr Bairut, 1986), Hlm. 486.

kepastian hukum dan kesinambungan tradisi *ijtihad*.

Prinsip dari sebuah hukum Islam ialah salihun li kulli zaman wal makan. Maksudnya pengembangan hukum Islam yang bervariasi dan terkontaminasi secara multikultur hal ini didukung oleh kandungan Al-Qur'an dan Hadits yang bersifat global dan universal.²⁷ *Ijma'* bukan hanya produk *ijtihad* masa lalu, tetapi juga institusi hukum yang tetap relevan dalam merespons kompleksitas hukum modern. Ia adalah mekanisme adaptif yang memungkinkan hukum Islam tetap hidup dan responsif terhadap realitas zaman, tanpa harus mengorbankan otoritas teks-teks normatif. Dengan pendekatan *Ijma'*, hukum Islam tidak hanya bertahan sebagai doktrin normatif, tetapi juga menjadi instrumen aktif dalam pembangunan hukum nasional dan global

4. *Qiyas*

Dalam kerangka ushul fiqih, *qiyas* merupakan salah satu metode *ijtihad* yang digunakan untuk menetapkan hukum *syar'i* terhadap masalah-masalah baru yang tidak tersentuh *nash* secara eksplisit. *Qiyas* memungkinkan seorang mujtahid untuk menghubungkan suatu perkara yang belum jelas hukumnya dengan perkara lain yang sudah ada ketentuannya berdasarkan kesamaan *'illat* atau sebab hukum.

Dalam konteks modern, muncul berbagai masalah hukum seperti transaksi digital, zakat profesi, asuransi syariah, dan sebagainya. Untuk menjawab tantangan ini, *qiyas* menjadi penting sebagai salah satu sumber *ijtihad* dalam *ushul fiqih*.

Kata *qiyas* berasal dari bahasa Arab, yaitu dari kata dasar *qasa-yaqisu-qiyasan*, yang secara harfiah berarti mengukur atau membandingkan sesuatu dengan sesuatu lainnya. Dalam kamus al-Munawir, *qiyas* juga didefinisikan sebagai menyamakan sesuatu dengan semisalnya.²⁸

Secara terminologi, para ulama *ushul fiqih* memberikan definisi yang

²⁷ Muhammad et al., "Ijma' Dalam Konteks Penetapan Hukum Pada Suatu Negara." hlm. 149

²⁸ Arifana Nur Kholiq, "Relevansi Qiyas dalam Istibath Hukum Kontemporer," *Isti'dal* 1, no. 2 (2014): 170–80, <https://ejournal.unisnu.ac.id/JSHI/article/viewFile/326/604>.

intinya sama, yaitu:

- a) Al-Ghazali : *Qiyas* adalah menyamakan suatu masalah yang belum diketahui hukumnya dengan masalah lain yang sudah diketahui hukumnya karena adanya kesamaan pada sebab hukum (*'illat*).
- b) Wahbah Zuhaili : *Qiyas* adalah membawa hukum yang belum diketahui kepada hukum yang sudah diketahui melalui penyamaan dalam *'illat* hukum.
- c) Ibnu Subhi : *Qiyas* adalah menghubungkan suatu perkara yang tidak ada nash hukumnya dengan perkara lain yang ada nash hukumnya karena adanya kesamaan *'illat*.
- d) Imam Baidhawi : *Qiyas* adalah menetapkan hukum sesuatu yang belum diketahui seperti sesuatu yang sudah diketahui karena adanya kesatuan dalam *'illatnya*.

Berdasarkan berbagai definisi yang dikemukakan oleh para ulama ushul *fiqh*, dapat disimpulkan bahwa *qiyas* merupakan metode penalaran analogis dalam hukum Islam yang digunakan untuk menetapkan hukum terhadap permasalahan baru yang tidak disebut secara eksplisit dalam *nash* (al-Qur'an dan hadis), dengan cara menghubungkannya pada kasus yang telah ada hukumnya, berdasarkan kesamaan *'illat* (sebab hukum).²⁹

1) *Ashl* (Pokok)

Ashl merujuk pada suatu perkara yang sudah ditetapkan hukumnya berdasarkan nash Al-Qur'an, Sunnah, atau *Ijma'*. Dengan kata lain, *ashl* adalah kasus yang menjadi dasar analogi karena telah memiliki kepastian hukum dari sumber primer hukum Islam. Untuk memastikan validitasnya, *ashl* harus memenuhi beberapa syarat tertentu. Pertama, hukum *ashl* harus masih berlaku dan tidak dalam kondisi mansukh (dihapus atau dicabut). Kedua, hukum tersebut harus benar-benar merupakan hukum *syara'*, bukan hukum pengecualian seperti sahnya puasa bagi orang yang lupa makan dan minum. Ketiga, hukum *ashl* harus lebih dahulu ditetapkan daripada *far'u*, sehingga

²⁹ Arifana Nur Kholiq, "Relevansi Qiyas dalam Istibath Hukum Kontemporer," *Isti'dal* 1, no. 2 (2014): 170–80, <https://ejournal.unisnu.ac.id/JSHI/article/viewFile/326/604> h. 173

menjadi referensi awal dalam proses penggalian hukum.

2) *Far'u* (Cabang)

Far'u adalah kasus baru yang belum diatur oleh *nash* secara eksplisit dan ingin disamakan hukumnya dengan *ashl* melalui kesamaan '*illat*. Dalam konteks ini, *far'u* merupakan objek utama dari penerapan *qiyas*. Syarat-syarat *far'u* mencakup adanya kesamaan '*illat* dengan *ashl*, tidak bertentangan dengan *nash* maupun *Ijma'*, serta belum adanya *nash* eksplisit yang mengatur hukumnya. Dengan demikian, *far'u* hanya akan mendapatkan hukum setelah melalui proses analogi dengan *ashl*.

3) Hukum *Ashl*

Hukum *ashl* adalah hukum *syara'* yang ditetapkan oleh *nash* pada perkara *ashl*. Hukum ini menjadi dasar penentuan hukum bagi *far'u* dalam *qiyas*. Sebagai sumber hukum analogi, hukum *ashl* harus memiliki keterkaitan langsung dengan amal perbuatan agar relevan untuk dipergunakan dalam proses *istinbath*. Selain itu, hukum *ashl* juga harus bisa dilacak '*illatnya*, artinya sebab dari penetapan hukum tersebut harus jelas dan logis. Terakhir, hukum *ashl* harus lebih dahulu ditetapkan daripada hukum *far'u* agar tidak terjadi pengambilan kesimpulan yang prematur atau tidak tepat.³⁰

4) '*illat*

'*illat* merupakan sifat atau karakteristik yang menjadi dasar pemberlakuan hukum pada *ashl* dan menjadi dasar analogi pada *far'u*. '*illat* adalah elemen penting dalam *qiyas* karena menjadi penghubung antara *ashl* dan *far'u*. Misalnya, sifat "memabukkan" menjadi '*illat* haramnya *khamr*, sehingga segala zat yang memiliki sifat serupa pun dapat diharamkan melalui *qiyas*. Untuk memastikan validitasnya, '*illat* harus bersifat jelas dan nyata, universal dan objektif, relevan dengan hukum yang ditetapkan, serta tidak bertentangan dengan *nash* atau *Ijma'*.³¹

Keberhasilan sebuah *qiyas* sangat bergantung pada kemampuan mujtahid

³⁰ Arifana Nur Kholiq, "Relevansi Qiyas dalam Istinbath Hukum Kontemporer," *Isti'dal* 1, no. 2 (2014): 170–80, <https://ejournal.unisnu.ac.id/JSHI/article/viewFile/326/604> h. 173

³¹ Arifana Nur Kholiq, "Relevansi Qiyas dalam Istinbath Hukum Kontemporer," *Isti'dal* 1, no. 2 (2014): 170–80, <https://ejournal.unisnu.ac.id/JSHI/article/viewFile/326/604> h. 1174

dalam mengidentifikasi 'illat yang tepat dan relevan. Oleh karena itu, 'illat harus memenuhi beberapa kriteria, seperti jelas dan nyata, universal dan objektif, serta tidak bertentangan dengan nash maupun *Ijma*'. Jika 'illat dapat ditemukan secara valid, maka hukum far'u pun dapat disamakan dengan hukum *ashl*.

Berdasarkan tingkatan korelasi dan intensitas 'illat, *qiyas* dibagi dalam lima jenis:

- 1) *Qiyas Awwali* : *Qiyas* yang hukum pada *far'u* lebih kuat daripada hukum *ashl* karena 'illat pada *far'u* lebih kuat.
- 2) *Qiyas Musawi* : *Qiyas* yang hukum pada *far'u* setara dengan hukum *ashl* karena 'illat sama.
- 3) *Qiyas Adna* : *Qiyas* yang hukum pada *far'u* lebih lemah karena 'illat pada *far'u* lebih lemah.
- 4) *Qiyas Jali* : *Qiyas* yang 'illatnya ditetapkan oleh *nash*.
- 5) *Qiyas Khafi* : *Qiyas* yang 'illatnya tidak disebutkan dalam *nash* dan harus dicari melalui analisis mendalam.

Penggunaan *qiyas* sebagai metode *ijtihad* telah dikritik oleh sebagian kalangan sebagai upaya yang membatasi keumuman ayat-ayat Al-Qur'an dan Sunnah. Namun, pendapat ini tidak sepenuhnya tepat. Justru, *qiyas* merupakan cara untuk mengaktualisasikan nilai-nilai universal yang terkandung dalam teks-teks agama agar tetap relevan dengan realitas zaman. Kehadiran *qiyas* membuktikan bahwa hukum Islam memiliki fleksibilitas dan adaptabilitas yang tinggi, tanpa mengorbankan prinsip-prinsip syariat.

Dalam konteks modern, *qiyas* semakin relevan untuk merespons tantangan hukum kontemporer seperti zakat profesi, transaksi elektronik, asuransi syariah, pasar modal, dan *e-commerce*. Masalah-masalah ini tidak tersentuh oleh nash secara eksplisit, sehingga *qiyas* menjadi solusi penting dalam menetapkan hukum yang berorientasi pada kemaslahatan umat.

Namun, penggunaan *qiyas* juga tidak luput dari risiko subjektivitas. Karena *qiyas* bersifat *dzanny* (bersifat sangkaan), hasilnya bisa berbeda antara satu mujtahid dengan mujtahid lainnya. Hal ini sering kali menimbulkan

perbedaan pendapat di kalangan ulama. Meski begitu, perbedaan tersebut adalah bagian alami dari dinamika pemikiran hukum Islam yang pluralistik dan inklusif.

Inovasi dan aktualisasi *qiyas* dalam ranah hukum kontemporer tidak boleh dilihat sebagai upaya pembatasan makna *nash*, tetapi justru sebagai upaya pengayaan khazanah hukum Islam. Dengan pendekatan *qiyas* yang kreatif dan bertanggung jawab, hukum Islam tetap mampu menjawab tuntutan zaman tanpa menyimpang dari prinsip-prinsip dasarnya.

Oleh karena itu, *qiyas* bukan hanya sekadar alat analogis, tetapi merupakan salah satu manifestasi dari kemampuan hukum Islam untuk beradaptasi, berevolusi, dan tetap relevan dalam setiap ruang dan waktu. Dalam kerangka ini, *qiyas* menjadi alternatif yang produktif dan progresif dalam memperkaya wacana fikih kontemporer serta menjaga dinamisme hukum Islam di tengah arus globalisasi.

5. *Urf*'

Dalam kerangka hukum Islam, istilah *urf*' memiliki kedudukan yang unik dan strategis sebagai salah satu sumber penentuan hukum (*istimbath*). *Urf*' secara harfiah berasal dari bahasa Arab “عَرَفَ” yang berarti mengetahui atau mengenal.³² Dalam konteks terminologi hukum Islam, *urf*' merujuk pada kebiasaan atau tradisi yang berkembang dalam masyarakat, yang telah diakui, diterima, dan dilakukan secara konsisten sebagai norma hidup kolektif.³³

Secara lebih spesifik, *urf*' tidak sekadar mencakup perilaku atau tindakan fisik, tetapi juga ucapan, kebiasaan, serta praktik sosial yang menjadi bagian integral dari struktur budaya suatu komunitas Muslim tertentu. Yang membedakan *urf*' dengan sekadar tradisi biasa adalah keterhubungannya dengan prinsip syari'at, yaitu ajaran pokok agama Islam yang bersumber dari al-Qur'an dan Hadis. Oleh karena itu, untuk dapat dijadikan dasar hukum, *urf*'

³² Lailita Fitriani et al., “Eksistensi dan Kehujjahan Urf sebagai Sumber Istimbath Hukum,” *Al-Hikmah* 7, no. 2 (2021): 246–56, <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.30651/ah.v7i2.8088>. H. 247

³³ Fitriani et al. Hal. 248

harus memenuhi syarat utama: tidak bertentangan dengan nilai-nilai teologis dan moral Islam.

Dalam dinamika hukum Islam, *urf*' yang merujuk pada kebiasaan atau tradisi masyarakat yang diterima sebagai norma hidup menempati posisi strategis sebagai sumber istinbath (penetapan hukum) selain al-Qur'an, Hadis, *Ijma'*, dan *Qiyas*. Berbeda dengan sumber primer yang bersifat tekstual dan tetap, *urf*' hadir sebagai mekanisme legal yang responsif, memungkinkan hukum Islam berdialog dengan realitas sosial, budaya, dan kondisi lokal tanpa menyimpang dari prinsip syari'at.³⁴ Ulama sepakat bahwa *urf*' dapat menjadi dasar hukum selama tidak bertentangan dengan ajaran Islam, memberikan manfaat, serta dilakukan secara umum oleh masyarakat Muslim. Keunikan *urf*' terletak pada fleksibilitasnya yang mampu menyerap perubahan zaman, menjadikannya instrumen penting dalam inkulturasi ajaran agama dengan adat lokal, khususnya di wilayah majemuk seperti Indonesia. Dengan demikian, *urf*' bukan hanya sekadar warisan budaya, tetapi juga wujud nyata dinamika *ijtihad* kontekstual yang menjaga relevansi syariat di tengah keberagaman.

1. Berdasarkan bentuk dan sifatnya *urf* dibagi menjadi dua:
 - a. *urf*' *Lafdzi* (Linguistik): Merupakan kebiasaan dalam penggunaan bahasa atau lafadh yang diterima oleh masyarakat sebagai makna tertentu, meskipun secara gramatikal bisa berbeda.
 - b. *urf*' *Amali* (Perbuatan): Kebiasaan dalam bentuk aktivitas sosial atau tindakan nyata yang dilakukan secara kolektif oleh masyarakat.
2. Sedangkan dari cakupan meliputi dari:
 - a. *urf*' *Amm* (Umum): Tradisi atau kebiasaan yang diterapkan secara luas oleh masyarakat secara umum, bukan hanya kelompok tertentu
 - urf*' *Khass* (Khusus): Adat yang hanya berlaku dalam kelompok atau wilayah tertentu, biasanya karena kondisi lokal atau sejarah budaya yang spesifik
3. Berdasarkan validitas *urf*' terhadap syariat:
 - a. *urf*' *Shahih* (Shahih): Kebiasaan yang sejalan dengan ajaran Islam,

³⁴ Ahmad Sulthon, "Ushul Fiqih-14" (Blitar:2019),hal.35

tidak bertentangan dengan al-Qur'an dan Hadis, serta memberikan manfaat bagi masyarakat.

- b. *urf*' Fasid (Rusak): Tradisi yang bertentangan dengan syari'at, mengandung unsur kemaksiatan, atau menimbulkan mudarat

Dengan adanya beberapa macam teori yang diangkat, terdapat beberapa hal yang menjadi masalah utama dalam penentuan hasil hukum untuk mengkonsumsi daging *Dry age* terutama pada daging sapi.

Pertama, daging sapi tentunya halal untuk di konsumsi selama pada proses pemeliharaan hewan tersebut diperhatikan dengan baik, ketika belum disembelih diberikan asupan makanan yang baik dan ketika penyembelihan dilakukan dengan *syar'i*. Tetapi akan menjadi buruk kualitas daging dimana kondisi daging tersebut telah rusak (membusuk) hal tersebut wajar terjadi apabila daging tidak dijaga atau diperpanjang usia kualitas daging dengan proses pengawetan. Dengan berbagai macam proses pengawetan, peneliti menyoroti terhadap metode *Dry age* karena proses pengawetan tersebut memiliki metode khusus, lantaran dalam proses *Dry age*, terdapat proses enzimatik atau mikroba untuk melakukan proses pembusukan pada sisi terluar daging, sehingga patut ditanyakan apakah proses *Dry age* pada daging tetap halal untuk dikonsumsi.

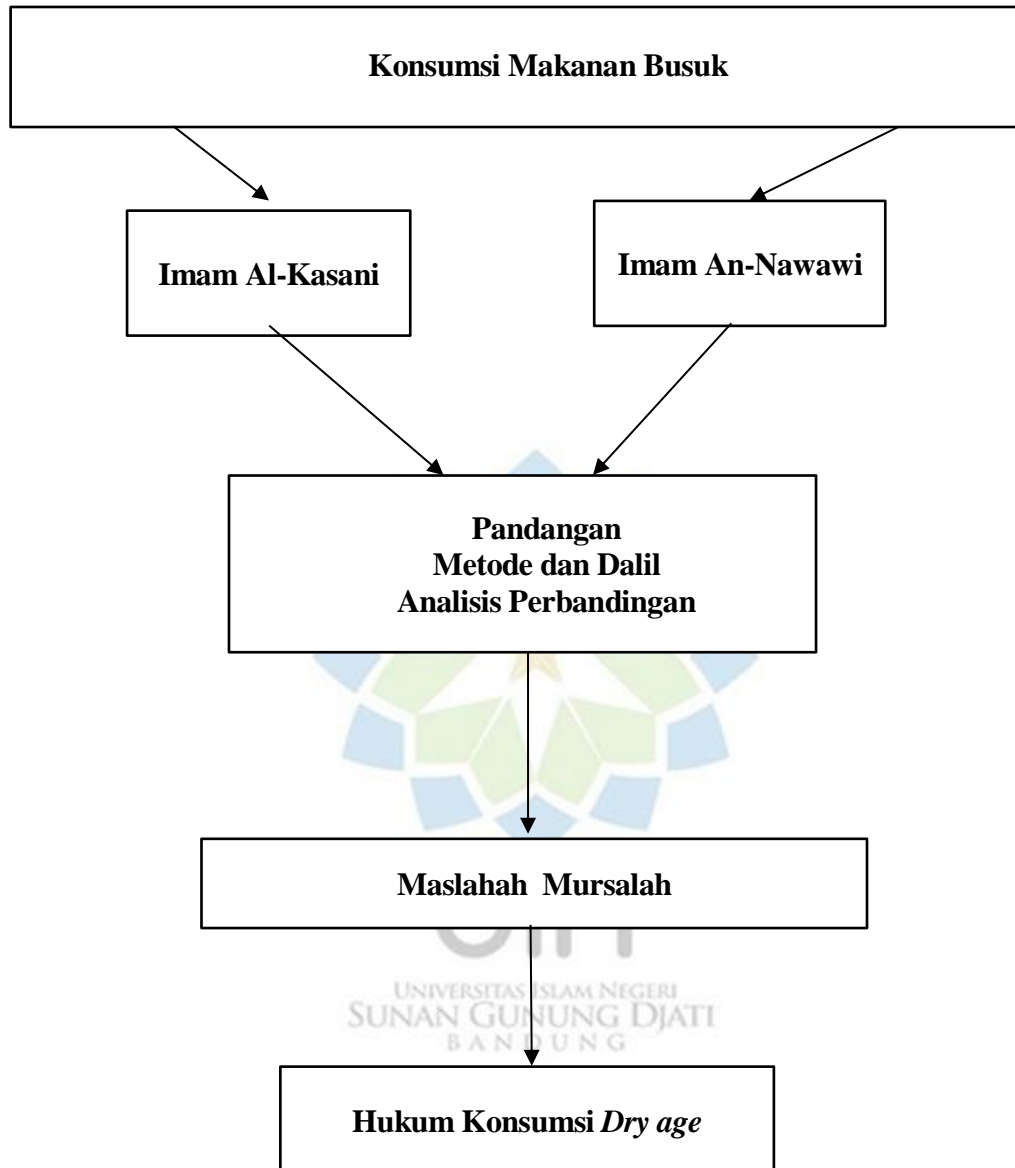
Kedua, dalam pandangan ulama secara keseluruhan, mempesentasikan makna hadist yang disebutkan hanya sebatas kondisi bahwa daging tersebut berupa hewan yang baru saja diburu, tidak terdapat dalil yang eksplisit secara terperinci termasuk kriteria pada metode olahan daging. Maka untuk menyelaraskan berbagai pendapat para ulama terutama imam Hanafi sepakat bahwa daging busuk haram untuk dikonsumsi lantaran lebih banyak madharat. Dikatakan dalam karya beliau bahwa daging yang telah rusak lalu berubah bentuk dan bau maka tidak diperbolehkan untuk dikonsumsi dan diperjual belikan. Namun pada kalangan Syafi'i berbeda pendapat, terutama pada Imam Nawawi dalam karya beliau pula bahwa daging busuk tetap dapat dikonsumsi, beliau berpendapat bahwa daging busuk makruh untuk dikonsumsi selama tidak terdapat madharat, dan haram jika makanan tersebut menimbulkan

madharat.

Ketiga dalam perkembangan teknologi pangan, ketatnya prosedur dalam proses *Dry age* lantaran risiko yang tinggi dan kualitas daging (*marbling*) membuat proses *Dry age* yang dilakukan tidak murah, sehingga daging yang di *Dry age* tetap terjaga kualitas sehingga tetap dapat dikonsumsi oleh para konsumen. terdapat fatwa dari majelis ulama Malaysia atau disebut (Mufti of Federal Territory's Office, Prime Minister's Department of Malaysia) dikatakan bahwa "Daging yang melalui proses "ageing meat" (penuaan kering) hendaklah diteliti dari aspek kebersihan dan penyembelihan. Oleh itu, status halal daging tersebut sekiranya memenuhi syarat Islam seperti penyembelihan mengikut hukum syarak. Setiap proses pengeluaran, penyediaan, pengendalian, penyimpanan pemprosesan, pembungkusan sehinggalah penghantaran produk tidak tercemar daripada bahan bernajis. Syarat berikutnya hendaklah dipastikan dari sudut keselamatan penggunaannya tidak mendatangkan kemudharatan. Justru, proses penuaan kering "ageing meat" yang dijalankan ke atas daging lembu tidak mengubah status halal selagi ia bebas daripada unsur haram serta memenuhi piawaian sembelihan mengikut kehendak syarak".³⁵ Dengan demikian perlu bagi penulis untuk menganalisis bahwa daging yang di awetkan dengan proses *Dry age* ditinjau dari perbandingan pendapat ulama dan meninjau pula dalam proses dan metode dari *Dry age* itu sendiri.

³⁵ <https://www.muftiwp.gov.my/en/artikel/irsyad-fatwa/irsyad-fatwa-umum-cat/5659-irsyad-al-fatwa-siri-ke-779-hukum-makan-ageing-meat>. Diakses Pada Tanggal 6 Agustus 2024.

Tabel 1. Peta Konsep Kerangka



F. Hipotesis

Hipotesis ini menghadirkan lompatan konseptual signifikan dalam wacana fiqh kontemporer, yaitu pergeseran dari paradigma fiqh transaksional menuju fiqh holistik.³⁶ Hipotesis sementara menyatakan bahwa proses *dry aging*, yaitu pematangan daging secara alami dalam kondisi terkontrol yang menghasilkan perubahan fisik menyerupai pembusukan, diduga tidak memiliki aspek *thayyib* dalam perspektif fiqh Islam. Hal ini menimbulkan keraguan terhadap kesehatan dan kelayakan konsumsi daging hasil *dry aging* jika ditinjau dari prinsip halal-*thayyib* dan *masalah mursalah*.

Dasar dari hipotesis ini adalah proses *dry aging* melibatkan perubahan daging yang menyerupai pembusukan, yang dapat menimbulkan disonansi fitrah dan merusak persepsi sakralitas makanan. Dalam fiqh Islam, konsumsi makanan harus memenuhi kriteria halal dan *thayyib*, yaitu tidak hanya halal secara hukum tetapi juga baik dan tidak membahayakan. Lebih lanjut, Imam An-Nawawi dan Imam Al-Kasani memiliki pandangan yang mengarah pada hukum makruh terhadap konsumsi daging dalam proses *dry aging* selama tidak membahayakan kesehatan, dengan perbedaan pendekatan dalam penerapan masalah dan kehati-hatian (*ihtiyat*).

Dari sini, implikasi yang dapat ditarik adalah kesehatan makanan hasil *dry aging* harus dipertanyakan dalam konteks *thayyib* dan kesesuaian dengan nilai-nilai syariah. Umat Islam perlu memastikan bahwa daging *dry aged* berasal dari hewan yang disembelih secara syar'i dan prosesnya mematuhi standar halal dan *thayyib* untuk konsumsi yang aman dan bermanfaat.

Dalam konteks teologis, proses *dry aging* yang melibatkan perubahan menyerupai pembusukan dapat mempengaruhi persepsi kesucian makanan dalam Islam. Konsep *tazkiyah* (penyucian) dalam ibadah dan konsumsi makanan menekankan pentingnya makanan yang *thayyib* dan tidak merusak fitrah. Lebih lanjut, dalam menjaga *hifz al-din* (menjaga agama) dan *hifz al-nafs* (menjaga jiwa), umat Islam perlu mempertimbangkan dampak konsumsi daging *dry aged* terhadap

³⁶ Fiqh in Islam: What It Is and Why It Matters (diakses pada 10 Agustus 2025 pukul 19.55).

spiritualitas dan kesehatan. Kesadaran spiritual dalam konsumsi makanan dalam Islam bukan hanya tentang kehalalan secara hukum, tetapi juga tentang kesesuaian dengan nilai-nilai spiritual dan etika konsumsi yang *thayyib*, yang dapat mempengaruhi hubungan dengan Allah dan diri sendiri..³⁷

Dalam kerangka ini, penerapan *maslahah mursalah* yang sering digunakan untuk melegitimasi inovasi teknologi harus dikendalikan oleh bingkai *maqasid* yang lebih komprehensif.³⁸ Pendekatan *maslahah* yang terlalu longgar dan tidak terkait dengan hierarki *maqasid* berpotensi mengubah *ijtihad* menjadi alat legitimasi komersial, bukan instrumen perlindungan nilai dan kesejahteraan umat. *Fiqih* berisiko kehilangan otoritas moralnya jika hanya berperan sebagai "stempel persetujuan" atas kemajuan teknologi tanpa melakukan evaluasi kritis terhadap dampaknya terhadap jiwa, identitas, dan nilai keagamaan.

Implikasi dari hipotesis ini terhadap *fiqih* kontemporer adalah mendorong transformasi menuju *fiqih* beretika suatu paradigma yang tidak sekadar menentukan boleh atau tidak, tetapi bertindak sebagai penjaga batas moral (*muhafizh al-hudud*) di tengah arus modernisasi. *Fiqih* tidak seharusnya menjadi pengekor kemajuan, melainkan penentu arah yang berpijak pada prinsip *tazkiyah*, *tahdhib al-nafs*, dan *takwin al-ummah*. Dalam konteks *dry aging*, penilaian kehalalan tidak hanya diserahkan semata kepada laboratorium atau analisis mikrobiologis. Keputusan harus melibatkan dimensi kolektif: kesadaran komunitas (*syu'ur al-ummah*), nilai kebersihan yang dijunjung tinggi dalam Islam, dan komitmen terhadap kesucian makanan sebagai bagian dari ibadah.

Dengan demikian, hipotesis ini menawarkan kerangka normatif baru: Halal tidak berdiri sendiri, tetapi harus menyatu dengan *Thayyib*. Inilah yang menjadi dasar dari standar etika konsumsi Islam yang lebih matang, responsif, dan berakar pada fitrah serta tujuan syariat. *Fiqih* masa depan harus mampu menjawab bukan hanya pertanyaan "apakah ini halal", tetapi juga mencari ridho Allah yang *rahmatan*

³⁷ Achmad Syawal Nurhidayatullah dan Oman SW Fathurohman, "Maqashid Syariah Sebagai Kerangka Kerja Untuk Inovasi Produk Keuangan Non Bank Dalam Era Digital," *Masharif al-Syariah: Jurnal Ekonomi dan Perbankan Syariah* 9, no. 5 (2022): 3635–53, <https://doi.org/10.30651/jms.v9i5.24835>.

³⁸ Djaenab, "Metode Memahami Maksud Syari'ah," *Sulesana* 8 (2020): h.48-59.

lil alamin.

G. Penelitian Terdahulu

Beberapa hasil dari penelitian yang sudah dilakukan yang sesuai dengan arah pembahasan yang membahas permasalahan berkaitan dengan Hukum Mengonsumsi Suatu Produk Daging yang dikaitkan dengan pengolahan produk tersebut dengan tujuan untuk mengawetkan, penulis temukan diantaranya:

1. Penelitian terdahulu dengan judul “Konsep Makanan Halal dan Tahyib Terhadap Kesehatan Dalam A-Qur’an (Analisis Kajian Tafsir Tematik)”, oleh Fauzan Ra’if Muzakki pada tahun 2020. Dalam penelitian ini terdapat perbedaan fokus penelitian dengan penulis, dimana peneliti memiliki fokus penelitian makanan yang dikategorikan Halal dan *Thayyib*. Dalam penelitian tersebut melatarbelakangi kelalaian konsumen terhadap makanan halal dan *thayyib*, baik dari segi jenis, manfaat, dan komposisinya. Di sisi lain, dalam penelitian yang dilakukan oleh penulis, pandangan dua ulama, yaitu Imam Hanafi dan Imam Syafi’i, dimana dari kedua ulama tersebut ada yang menghukumi haram dan ada juga yang menghukumi makruh dalam mengonsumsi suatu produk makanan yang diteliti oleh penulis yaitu *Beef Dry age*.³⁹
2. Penelitian selanjutnya membahas mengenai “Sistem Kontrol Suhu dan Kelembapan dalam Kulkas untuk Proses *Dry age* pada Daging Sapi Menggunakan Logika *Fuzzy*”, oleh Kencana Putra P, tahun 2021. Dalam penelitian ini mempresentasikan metode terbaru dalam proses *Dry age* dengan menggunakan metode algoritma *Fuzzy*. Tentunya dalam penelitian ini sebagai pelengkap referensi penulis untuk meneliti proses *Dry age*.⁴⁰
3. Penelitian selanjutnya membahas mengenai “Analisis Kriteria Halal LPPOM

³⁹ Muzakki, “Konsep Makanan Halal Dan Thayyib Terhadap Kesehatan Dalam Al-Qur’an (Analisis Kajian Tafsir Tematik).”

⁴⁰ Prajna Wirya Kencana Putra, Djoko Purwanto, and Enny Zulaika, “Sistem Kontrol Suhu Dan Kelembapan Dalam Kulkas Untuk Proses *Dry age* Pada Daging Sapi Menggunakan Logika *Fuzzy*,” *Jurnal Teknik ITS* 10, no. 2 (2021): 244–51, <https://doi.org/10.12962/j23373539.v10i2.68201>.

MUI Studi Fatwa MUI Tentang Ketentuan Penulisan Nama Produk dan Bentuk Produk”, oleh Ria Rismawati tahun 2023. Dalam penelitian ini memiliki perbedaan fokus penelitian, yaitu berfokus pada ketentuan penulisan nama produk dan bentuk produk yang berpatokan pada ketentuan dalam menjual makanan, sedangkan fokus yang dilakukan oleh penulis yaitu pada proses pembuatan suatu produk hingga pada tahap hukum mengkonsumsinya dilihat dari proses yang dilakukan pada produk makanan yang diteliti. Sedangkan persamaannya adalah dilihat dari kehalalan dan kelayakan suatu produk untuk dikonsumsi berdasar fatwa MUI.⁴¹

4. Penelitian selanjutnya membahas mengenai “Konsep Makanan Halal Dalam Tinjauan Syariah dan Tanggung Jawab Produk atas Produsen Industri Halal”, oleh Muchtar Ali tahun 2016. Penulis membahas lebih rinci kepada pemahaman dalam konsep makanan yang halal dan haram berdasarkan Qur'an dan Hadist, dan pembahasan ini erat kaitannya pada Sistem Jaminan Halal di Indonesia (SJH).⁴²
5. Penelitian selanjutnya membahas pada Jurnal yang berjudul “*Dry age of beef; Review*” oleh, Dashmaa Dashdorj, Vinay Kumar Tripathi, Soohyun Cho, Younghoon Kim and Inho Hwang tahun 2016. Dalam penelitian ini menjelaskan lebih detail pada proses *Dry age* pada umumnya yang dilakukan pada setiap tempat dan negara.⁴³

Pada penelitian sebelumnya tidak membahas secara khusus tentang pandangan hukum Islam tentang konsumsi makanan yang dilakukan pada metode *Dry age*. Bahwa penelitian sebelumnya lebih fokus pada apa yang ada dalam kitab Al Qur'an, Sunnah, dan bagaimana proses pengolahan makanan dilakukan. Namun, peneliti sangat tertarik pada metode pengolahan makanan

⁴¹ Ria Rismawati, “Analisis Kriteria Halal LPPOM MUI Studi Farwa MUI Tentang Ketentuan Penulisan Nama Produk dan Bentuk Produk,” *UIN Walisongo* (Semarang, 2023), https://eprints.walisongo.ac.id/id/eprint/20656/%0Ahttps://eprints.walisongo.ac.id/id/eprint/20656/1/1702036026_Ria_Rismawati_full_skripsi_-_Ria_Rismawati.pdf.

⁴² Muchtar Ali, “Konsep Makanan Halal dalam Tinjauan Syariah dan Tanggung Jawab Produk Atas Produsen Industri Halal,” *AHKAM: Jurnal Ilmu Syariah* 16, no. 2 (2016): 291–306, <https://doi.org/10.15408/ajis.v16i2.4459>.

⁴³ Dashmaa Dashdorj et al., “Dry age of Beef; Review,” *Journal of Animal Science and Technology*, 2016, 1–11, <https://doi.org/10.1186/s40781-016-0101-9>.

yang terbarukan, sehingga peneliti dapat mengetahui lebih banyak tentang proses tersebut dan patut diteliti secara bijak guna konklusi pada pembahasan ini.

