

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Islam merupakan agama *rahmatan lil'alam* yang diamanahkan Allah kepada Nabi Muhammad SAW. Sebagai agama yang membawa rahmat maka tidak heran jika segala yang terdapat didalamnya telah diatur untuk kemaslahatan umat supaya terhindar dari hal-hal yang *modharat* terutama dalam hal makanan yang menjadi kebutuhan pokok. Oleh sebab itu, Islam sangat memperhatikan dari aspek kehalalan makanan terutama dalam proses pembuatan tentu membutuhkan pengawasan yang ketat, di mulai dari pemilihan bahan hingga penyajian makanan pada konsumen. Perkembangan zaman yang pesat mempengaruhi terhadap perkembangan industri pembuatan makanan begitu juga dengan peralatan yang digunakan mengikuti perkembangan zaman sehingga menimbulkan berbagai isu-isu terbaru yang tidak bisa dipandang ringan dalam kalangan umat islam. Dalam hal ini, tanpa ada penjelasan yang jelas atas status kehalalan suatu produk maka akan terjadi polemik di kalangan masyarakat terutama masalah dalam makanan yang menjadi bagian penting yang berkaitan dengan kesehatan baik jasmani maupun rohani umat muslim.

Dalam masalah makanan, Islam memberikan syarat bahwa makanan dalam islam haruslah memenuhi 2 syarat yaitu halal dan *thayyib*, sebagaimana yang tercantum dalam al-Qur'an Q.S Al-Baqarah: 168

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا

“wahai manusia! Makanlah dari (makanan) yang halal dan baik yang terdapat dibumi.”¹

Halal berarti terbebas dari segala bentuk dzat yang telah diharamkan dalam Islam, yaitu: bangkai, darah, daging babi, dan binatang yang disembelih

¹ A.Soenarjo dkk, *Al-Qur'an dan Terjemahnya*, (Jakarta. Departemen Agama RI, 2005), h. 25

tidak menyebut nama Allah. Selain itu Nabi Muhammad *Shalallahu Alaihi Wa Sallam* juga menyebutkan adanya makanan haram yang lainnya yaitu binatang yang bertaring dan memiliki cakar tajam. Berikutnya para ulama juga menganggap makanan dari binatang yang hidup di alam atau binatang yang menjijikan sebagai *makruh-tahrim*. Makanan yang diperbolehkan dalam Islam untuk dikonsumsi juga harus bersifat *thayyib*, yaitu baik untuk tubuh dan kesehatan manusia. Tidak boleh makan makanan yang merusak tubuh, kesehatan, akal dan kehidupan manusia, misalnya makanan yang banyak mengandung lemak sehingga berbahaya atau makanan yang tidak direkomendasikan oleh dokter karena adanya penyakit tertentu bagi seseorang².

Selain makanan yang haram dan tidak *thayyib* karena zatnya, kita juga tidak boleh mengonsumsi makanan yang haram karena cara mendapatkannya. Misalnya dengan cara merampok, mencuri, korupsi dan perbuatan haram lainnya dalam Islam. Walaupun zat dari makanan tersebut halal tetapi karena caranya diharamkan maka menjadi haram dikonsumsi. Demikian pula makanan yang meragukan dalam hal cara mendapatkannya, dan terdapat keyakinan kuat bahwa makanan itu tidak halal maka hendaknya kita menjauhkannya.

Pada era modern makanan yang haram juga bisa terjadi karena perkembangan dari teknologi yang menjadikan bahan-bahan pembuat makanan yang berasal dari yang haram namun tidak kita ketahui. Misalnya berbagai jenis bahan pembuatan makanan dari luar negeri yang kita tidak ketahui kehalalannya, atau terindikasi berasal dari bahan yang haram. Sebagai contoh, hasil fermentasi dari *khamr*; atau bahan-bahan pembuatan makanan dari daging babi atau bangkai. Maka dalam hal ini jaminan kehalalan atas makanan tersebut yang dikeluarkan oleh lembaga yang berwenang dan kompeten menjadi sebuah keniscayaan. Labelisasi halal atas berbagai makanan yang ada di pasaran menjadi hal wajib dalam pandangan Islam.

² Abd Misno Mohd Djahri. “Halal dan Tayyib sebagai Syarat makanan Islami (Menyikapi berita Klepon bukan manakan Islami)” di akses 24 July, 2020. <https://inais.ac.id/halal-dan-thayyib-sebagai-syarat-makanan-islami/>

Jika melihat realita sekarang ini, banyak konsumen yang hanya memperdulikan aspek *tayyibnya* saja, namun tidak memperhatikan dari aspek halalnya, baik secara zat maupun hukumnya, bahkan banyak juga yang hanya memperhatikan tampilan fisiknya saja tanpa memedulikan campuran bahan, zat atau bahkan pewarna yang terdapat didalamnya.

Fenomena yang terjadi saat ini dimasyarakat mengenai adanya penggunaan pewarna yang ditambahkan ke dalam suatu produk yang terbuat dari serangga *cochineal* yaitu “karmin” sebagaimana telah diketahui pewarna berasal dari bahan tumbuhan atau bahan kimia, munculnya pewarna yang didapatkan dari serangga ini menjadi perbincangan hangat dikalangan masyarakat mengenai hukum penggunaan karmin.

Karmin sendiri merupakan warna merah yang diperoleh dari serangga *cochineal*, serangga ini hidup ditanaman kaktus *opuntia ficus indica* atau kudu daun yang banyak di jumpai di Amerika Selatan atau gurun tropis, *cochineal* mengandung cairan *cochinealin* atau asam karminat diperoleh dari kelembapan dan nutrisi tanaman yang diserap, serangga *cochineal* memberikan warna dalam berbagai tingkatan, dari merah muda hingga merah yang gelap³. Karmin digunakan dalam berbagai produk, seperti kosmetik, makanan dan minuman bahkan bahan pangan dapur yang umumnya berwarna merah. Dari sudut pandang industri warna karmin memiliki banyak keuntungan. Dari segi warna yang bagus dan stabil karena terbuat dari bahan alami sangat aman digunakan⁴.

Dalam proses pembuatan karmin, serangga *cochineal* dikumpulkan dan dijemur hingga kering, setelah itu serangga *cochineal* digiling menggunakan mesin hingga menjadi serbuk halus, namun ada juga *cochineal* direbus dan diambil sari-sari yang ada dalam *cochineal*⁵. Kandungan yang terdapat dalam

³ Zahraworlds, “Asal-usul Cochineal, Serangga yang Perkasa,” diakses 3 Juli, 2020. <https://zahraworlds.wordpress.com/2020/07/03/asal-usul-cochineal-serangga-yang-perkasa/>.

⁴ Hendi Yoseptian, “Mengenal Carmin, Serangga yang digunakan sebagai pewarna merah Alami dalam ‘Food Industry’”, diakses 8 November, 2022. <https://www.tajuk24.com/internasional/pr-5225504076/mengenal-carmin-serangga-yang-digunakan-sebagai-pewarna-merah-alami-dalam-food-industry>

⁵ Seryaning Pawestri, “Bagaimana Proses pembuatan pewarna makanan karmin?simak simak cara pembuatannya disini”, diakses 15 Maret, 2022.

cochineal yaitu Asam karminat ialah bahan pewarna yang dihasil dari ekstrak *cochineal* yang merupakan bahan pewarna merah pada serangga betina kering. *Kermes vermilio*, *Porphyrophora polonica*, *Porphyrophora hamelii*, *Dactylopius coccus*, dan *Kerria lacca* merupakan beberapa taksa serangga yang bisa diekstrak untuk menghasilkan asam karminat. Pada serangga *cochineal*, asam karminat menyusun 20% massa tubuh serangga kering⁶.

Terkait permasalahan ini, dari segi penggunaan karmin sebagai pewarna pada makanan maupun minuman menimbulkan perselisihan pendapat dikalangan ulama, sebagaimana yang telah diketahui terdapat perbedaan laporan hasil fatwa mengenai status hukum pemakaian karmin.

Pertama, Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 33 Tahun 2021 tentang hukum pewarna makanan dan minuman dari serangga *Cochineal*. Fatwa MUI menyebut bahwa pewarna makanan dan minuman yang berasal dari *Cochineal* hukumnya halal, sepanjang bermanfaat dan tidak membahayakan. Dalam Ilmu Biologi, hewan ini digolongkan serangga karena termasuk kelas *insecta*, dengan genus *Dactylopius*, *ordo Hemiptera* dan *species Dactylopius coccus*. Serangga ini hidup pada tanaman kaktus dan memperoleh nutrisi dari tanaman, bukan dari bahan yang kotor. Hewan ini mempunyai beberapa persamaan dengan belalang, yaitu siklus hidupnya yang tidak melalui tahapan larva dan pupa serta darahnya yang tidak mengalir⁷

Dalam penetapan fatwa tersebut disebutkan keterangan LP POM MUI dalam rapat komisi fatwa pada tanggal 4 Mei 2011 menyatakan bahwa serangga *cochineal* yang dijadikan bahan pembuatan pewarna makana dan minuman tidak mengandunga bahaya. Pada bagian tertentu, serangga *cochineal* sejenis dengan belalang. Serangga *cochineal* juga masuk dalam kategori serangga yang darahnya tidak mengalir.

<https://metro.aspirasiku.id/ragam/84210358979/bagaimana-proses-pembuatan-pewarna-makanan-karmin-simak-cara-pembuatannya-disini>.

⁶ Setyaning Pawestri, "Asam Karminat, Pewarna Dari Serangga", diakses 15 Maret, 2022.

<https://linisehat.com/asam-karminat-pewarna-merah-dari-serangga/>.

⁷ Yana, "MUI: Keputusan Fatwa *Cochineal* Diambil dari Pendapat Banyak Ahli," diakses 29 September, 2023. <https://halalmui.org/mui-keputusan-fatwa-cochineal-diambil-dari-pendapat-banyak-ahli/>.

Para ulama terdahulu telah melakukan pembahasan mengenai serangga dalam bab *hasyarat*. Definisi *hasyarat* menurut Imam al-Nawawi dalam kitab “*Al-Majmu’ Syarh Al-Muhadzab*⁸”

(وَأَمَّا) الْحَشْرَاتُ فَيَفْتَحُ الْحَاءِ وَالشَّيْنِ وَهِيَ هَوَامُّ الْأَرْضِ وَصِغَارٌ دَوَائِمًا

“ialah kutu, serangga dan binatang kecil yang ada dibumi”.

Sedangkan menurut Zakaria al-Ansari dalam kitab “*Tuhfatu at-Thullab*⁹”

كَحَشْرَاتٍ وَهِيَ صِغَارٌ دَوَابِّ الْأَرْضِ كَخُنْفَسَاءٍ وَذُودٍ وَكُدْرَةٍ وَطَاوُسٍ وَذُبَابٍ وَمَا تَوْلَدَ مِنْ مَأْكُورٍ

لِ وَغَيْرِهِ

“*hasyarat* adalah merupakan hewan kecil tanah seperti, lalat, ulat, kumbang, dan uget-uget (sindat) yang ada dalam buah dan lainnya”.

Sebagaimana firman Allah Q.S Al-An’am: 145

قُلْ لَا أَجِدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ

خَنزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا أُهْلًا لغيرِ اللَّهِ بِهِ ۚ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَإِنَّ رَبَّكَ غَفُورٌ

رَحِيمٌ

“Katakanlah: "Tiadalah aku peroleh dalam wahyu yang diwahyukan kepadaku, sesuatu yang diharamkan bagi orang yang hendak memakannya, kecuali kalau makanan itu bangkai, atau darah yang mengalir atau daging babi - karena sesungguhnya semua itu kotor - atau binatang yang disembelih atas nama selain Allah¹⁰”

Q.S. Al-Baqarah ayat 29 yaitu:

⁸ Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor: 33 Tahun 2011 *Hukum Pewarna Makanan dan Minuman dari Serangga Cochineal*. (Jakarta: MUI, 2011), h. 3

⁹ Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor: 33 Tahun 2011. *Hukum Pewarna Makanan dan Minuman dari Serangga Cochineal*, h. 3

¹⁰ h. A.Soenarjo dkk, *Al-Qur’an dan Terjemahnya*, h. 3

هُوَ الَّذِي خَلَقَ لَكُمْ مَّا فِي الْأَرْضِ جَمِيعًا

”Dia-lah Allah, yang menjadikan segala yang ada di bumi untuk kamu¹¹
(QS. Al-A’raf [7]: 157)¹²

وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبِيثَاتِ

“.....dan menghalalkan bagi mereka segala yang baik dan mengharamkan bagi mereka segala yang buruk...”

Dari hadits Nabi SAW:

عن ابن عمر قال قال رسول الله صلى الله عليه وسلم: احلت لنا ميتتان ودمان، فأما الميتتان فالحوت والجراد، وأما الدمان بالكبد والطحال" (رواه أحمد)

“Dari Abdullah ibnu Umar RA, ia berkata: Rasulullah SAW bersabda: dihalalkan bagi orang muslim dua bangkai dan dua darah; sedang dua bangkai ialah ikan dan belalang, sedang dua darah ialah hati dan limpa” HR. Ahmad¹³.

Kedua, Lembaga Bahtsul Masail NU Jawa Barat mengeluarkan fatwa tentang penggunaan karmin sebagai pewarna pada tangga 10 Oktober 2023¹⁴ memiliki perbedaan mengenai hukum penggunaan karmin sebagai pewarna yang mengatakan bahwa karmin hukumnya haram dan najis karena termasuk dalam kategori bangkai, sebagaimana yang telah diketahuin bahwa bangkai serangga

¹¹ A. Soenarjo dkk, *Al-Qur'an dan Terjemahnya*, h. 3

¹² A. Soenarjo dkk, *Al-Qur'an dan Terjemahnya*, h. 170

¹³ Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor: 33 Tahun 2011. *Hukum Pewarna Makanan dan Minuman dari Serangga Cochineal*. h. 3

¹⁴ Abdul Manap. *Putusan LBMNU Jabar Terkait Hukum Serangga Karmin sebagai Pewarna Makanan dan Kosmetik*, diakses 12 Oktober, 2023.

<https://jabar.nu.or.id/kotabandung/putusan-lbmnu-jabar-terkait-hukum-serangga-karmin-sebagai-pewarna-makanan-dankosmetik-8pM1z>.

(hasyarat) tidak boleh dikonsumsi karena najis dan menjijikkan¹⁵. Sebagai mana yang telah dijelaskan dalam kitab *I' anatut Thalibin*

(وكمبئة) ولو نحو ذباب مما لا نفس له سائلة، خلافا للقفال ومن تبعه في قوله بطهارته لعدم

الدم المتعفن، كمالك وأي حنيفة فالمبئة نجسة وإن لم يسئل دمها وكذا شعرها وعظمها وقرنها

خلافا لابي حنيفة، إذا لم يكن عليها دسم وأفتى الحافظ ابن حجر العقلاني بصحة الصلاة إذا

حمل المصلي ميئة ذباب إن كان في محل يشق الاحتراز عنه

“(Bangkai yang najis) meskipun seperti seekor lalat yang tidak memiliki darah yang mengalir tetap dikategorikan sebagai sesuatu yang najis (menurut madzhab Syafi’i). Berbeda dengan Imam Quffal dan yang mengikutinya pada fatwa sucinya serangga tersebut (lalat) dikarenakan serangga (lalat) dan semisalnya tidak memiliki darah yang busuk, oleh sebab itu Imam Quffal dan pengikutnya menghukumi suci. Begitu juga dengan dengan Imam Malik dan Abu Hanifah mengatakan bahwa bangkai serang tersebut suci. Sedangkan menurut Imam syafi’i bangkai hukumnya najis meskipun darahnya tidak mengalir dan begitu pula dengan rambutnya (bulu), tulang, dan tanduknya. Berbeda halnya dengan Imam Abu Hanifah yang mengatakan bahwasanya hewan-hewan (serangga) tersebut yang sudah mati adalah bangkai yang suci selama dia tidak memiliki lemak. Kemudian Imam Al-Hafidz ibn Hajar Al-‘Asqolani memberikan fatwa tentang benarnya sholat apabila seseorang yang sedang sholat dihinggapi dijatuhi bangkai lalat, namun tidak ada tempat lagi maka tidak masalah¹⁶”

Selaras dengan hal ini, dilansir dari channel youtube dengan nama akun " TV9 NEWS ROOM" Dalam wawancara Pakar fiqih LBM NU KH. Romadhon Chotib mengatakan setiap makanan atau apapun yang mengandung karmin atau kode 120 supaya dihindari karena telah diputuskan bahwa itu bagian yang diharamkan menurut madzhab syafi’iyah, serta berharap masyarakat bisa lebih

¹⁵ Zainuddin Lubis, *Hukum Karmin, Pewarna dari Serangga: antara Halal dan Haram*. Diakses 2 Oktober, 2023. <https://islam.nu.or.id/syariah/hukum-karmin-pewarna-dari-serangga-antara-halal-dan-haram-wHQI5>.

¹⁶ Fatwa LBM NU Keputusan Bahtsul Masail Zona 4. *Karmin Sebagai Pewarna Makanan Dan Kosmetik*, (cianjur: LBM PWNU Jawa Barat, 2023), h.13

waspada dalam mengkomsumsi hal-hal yang ditetapkan haram untuk mendatangkan ketenangan hidup¹⁷.

Fatwa MUI tentang karmin didasarkan pada penjelasan yang terdapat dalam al-qur'an, hadits, ijma' dan qiyas. dalam penjelasan tersebut diputuskan bahwa karmin tidak mengandung zat-zat yang membahayakan kesehatan manusia. Selain itu, karmin juga tidak mengandung najis, karena serangga Cochineal tidak termasuk hewan yang diharamkan dalam Islam.¹⁸

Selain fatwa Majelis Ulama Indonesia, Lembaga Bahtsul Masail Nahdlatul Ulama juga mengeluarkan fatwa tentang penggunaan pewarna karmin yang berasal dari *cochineal* berdasarkan hasil kajian dan penelitian mendalam yang melibatkan beberapa pakar yang ahli dalam bidangnya seperti botani fikrokimia dan ahli fikih. Dalam kajian tersebut, diputuskan bahwa pewarna karmin yang terbuat dari serangga dijatuhi hukuman najis, selain itu penggunaan pewarna makanan dari karmin apabila digunakan secara berlebihan akan menimbulkan permasalahan pencernaan dan kesehatan lainnya

Berasarkan uraian diatas, terdapat perbedaan fatwa hukum yang ditimbulkan tentang penggunaan karmin sebagai pewarna makanan menarik untuk diteliti dan dibahas, ini menjadi salah satu yang meletarbelakangi permasalahan yang akan diangkat dalam penulisan proposal ini. Maka penulis mengangkat permasalahan ini dengan judul **“Analisis Penggunaan Karmin Sebagai Pewarna Makanan Menurut Majelis Ulama Indonesia Dan Lembaga Bahtsul Masail Nahdlatul Ulama Jawa Barat”**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dipaparkan diatas, ditemukan rumusan-rumusan masalah yang terdapat dalam penelitian ini. Untuk itu dari penulisan ini dibuat rumusan masalah untuk mempermudah penulisan, yaitu sebagai berikut:

¹⁷ TV9 NEWS ROOM, “Warga NU Hindari Kode Pewarna Karmin, diakses 14 November, 2023. <https://youtu.be/hiBNkCBuNKA?si=DmHel5ZzmsSe9Ltn>.

¹⁸ Chairunnisa Nadla. *Mengenal Karmin, Pewarna dari Serangga*, diakses 16 Desember, 2021. <https://halalmui.org/mengenal-karmin-pewarna-dari-serangga/>.

1. Bagaimana pandangan Majelis Ulama Indonesia terhadap penggunaan Karmin Sebagai Pewarna Makanan serta metode *isthinbat* hukum yang digunakan?
2. Bagaimana pandangan Lembaga Bahtsul Masail Nahdlatul Ulama Jawa barat terhadap penggunaan Karmin Sebagai Pewarna Makanan serta metode *isthinbat* hukum yang digunakan?
3. Analisis perbandingan metode *istinbath* hukum dari Majelis Ulama Indonesia dan Lembaga Bahtsul Masail Nahdlatul Ulama Jawa Barat terhadap Penggunaan Karmin sebagai pewarna makanan

C. Tujuan Penelitian

Uraian dari rumusan masalah yang telah dibahas sebelumnya, ditemukan bahwa penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengetahui pandangan Majelis Ulama Indonesia terhadap penggunaan Karmin Sebagai Pewarna Makanan serta metode *isthinbat* hukum yang digunakan.
2. Mengetahui pandangan Lembaga Bahtsul Masail Nahdlatul Ulama Jawa barat terhadap penggunaan Karmin Sebagai Pewarna Makanan serta metode *isthinbat* hukum yang digunakan.
3. Mengetahui analisis perbandingan metode *istinbath* hukum dari Majelis Ulama Indonesia dan Lembaga Bahtsul Masail Nahdlatul Ulama Jawa Barat terhadap Penggunaan Karmin sebagai pewarna makanan.

D. Manfaat Penelitian

Dalam penelitian ini penulis berharap memberikan beberapa manfaat baik secara teoritis maupun secara praktis

- 1) Secara Teoritis
 - a. Pengembangan teori tentang ijtihad, penelitian ini menjadi solusi hukum atas sebuah masalah yang terjadi dengan permasalahan yang muncul berdasarkan ajaran islam dengan ijtihad yang mengikuti.

- b. Pengembangan ilmu di PMH, hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai acuan tambahan informasi atau referensi lain tentang hukum menggunakan pewarna dari serangga.
- c. Pengembangan untuk bahan riset selanjutnya, peneliti ini bisa dijadikan referensi pengetahuan atau terobosan untuk bahan riset lanjutan yang lebih mendalam, jika ingin mengadakan penelitian yang berhubungan dengan hukum penggunaan warna dari serangga.

2) Secara Praktis

- a. Lembaga ormas Majelis Ulama Indonesia dan Lembaga Bahtsul Masail Jawa Barat, hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai informasi kepada pihak-pihak tertentu sebagai bahan pembuat kebijakan dalam rangka menciptakan kerukunan umat beragama.
- b. Pemerintah, penelitian ini diharapkan dapat memberikan pertimbangan, kebijakan, informasi berdasarkan data dan hasil penelitian untuk memberikan solusi dalam memecahkan masalah yang terjadi di masyarakat.
- c. Masyarakat, penelitian ini diharapkan mampu memberikan pemahaman dan informasi pada masyarakat tentang penggunaan pewarna dari serangga.

E. Tinjauan Pustaka

Dalam pembahasan penelitian ini, peneliti menemukan dan mengumpulkan beberapa dari peneliti-peneliti terdahulu yang serupa dan terkait dengan tema yang diambil sehingga hal tersebut menjadi penguat terhadap penelitian yang dilakukan. Diantaranya ialah:

Amni Fadila Daulay , skripsi dari mahasiswa UIN Sultan Syarif Kasim Riau, dengan judul *Hukum memakan daging kelelawar (Study Komperatif antara Imam Malik dan Imam Syafi'i)*¹⁹. Dapat di simpulkan jika ditinjau dari fiqih muqarannya, terdapat perbedaan pendapat yang terjadi antara Imam Malik dan

¹⁹ Amni Fadila Daulay, “*Hukum Memakan Daging Kelelawar (Study Komperatif Antara Imam Malik Dan Imam Syafi’I)*” (Skripsi, Fakultas Syari’ah Dan Hukum, UIN Sultan Syarif Kasim Riau)

Imam Syafi'i yaitu terletak dalam nash yang berbeda, dan juga terletak pada perbedaan kaedah pemahaman dalam nash tersebut. Dan pada hal ini pendapat yang lebih kuat adalah pendapat Imam Syafi'i, karena dari hal ini Imam Syafi'i mengambil nash dan di perkuat dengan hadits yang shahih daripada pendapat Imam Malik yang hanya diambil dari nash

Mohd Salleh, M. M., dkk, jurnal dengan judul *pewarna makanan dari serangga (cochineal) menurut perspektif halal: analisis fatwa di beberapa negara ASEAN*²⁰. Dapat disimpulkan bahwa Muzakarah Jawatankuasa Fatwa Majelis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Ugama Islam Malaysia dan Majelis Ulama Indonesia telah mengeluarkan fatwa bahaw penggunaannya adalah halal. Sebaliknya, Jabatan Mufti Negara Brunei Darussalam memutuskan fatwa yang berlawanan yaitu haram. Dengan menggunakan metode Analisis dokumen.

Agus Setiawan, skripsi dari mahasiswa UIN Sumatera Selatan dengan judul *Hukum Mengkonsumsi Lipan Sebagai Obat Kuat Perspektif Imam an-Nawawi (Studi Kasus di Desa Melati II Dusun Belimbing Kecamatan Perbaungan Kabupaten Serdang Bedagai*. Dapat disimpulkan hukum mengkonsumsi lipan sebagai obat kuat perspektif imam An-Nawawi (studi kasus di desa Mekati II dusun Belimbing Kecamatan Perbaungan Kabupaten Serdang Bedagai adalah haram karena tiga alasan yaitu. Pertama, karena dianggap barang yang kotor (*khabits*). Kedua, karena dianggap menjadi bangkai, sesuatu yang mati tanpa disembih adalah haram dan binatang yang tidak ada cara penyembelihannya maka haram dikonsumsi, karena matinya sudah jelas menjadi bangkai. Ketiga, karna memiliki racun dan penyengat yang dapat membahayakan manusia, sebagaimana yang telah dijelaskan dalam kaidah fiqhiyah bahwa sesuatu yang berbahaya itu pada dasarnya haram.²¹

²⁰ Mohd Salleh, M.M, dkk, "Pewarna Makanan dari Serangga (Cochineal) Menurut Perspektif Halal: Analisis Fatwa di Beberapa Negara ASEAN." (Journal of Fatwa Management and Research, USIM, Malaysia, 2020. h. 4).
<https://jfatwa.usim.edu.my/index.php/jfatwa/article/view/248>.

²¹ Agus Setiawan, "Hukum Mengkonsumsi Lipan Sebagai Obat Kuat Perspektif Imam an-Nawawi (Studi Kasus di Desa Melati II Dusun Belimbing Kecamatan Perbaungan Kabupaten Serdang Bedagai" (Skripsi, Fakultas Syari'ah Dan Hukum, UIN Sumatera Selatan Medan).

Kasmawati, skripsi dari mahasiswa UIN Alauddin Makassar dengan judul *Makanan Halal dan Tayyib Perspektif Al-Qur'an (Kajian Tahlili dalam QS. Baqarah/2: 168)*. Dapat disimpulkan makanan halal merupakan sesuatu yang dibolehkan menurut syara', selain itu makanan halal bukan hanya didapat begitu saja melainkan harus dilihat dari segi halalnya yakni: makanan halal secara zatnya, cara memperolehnya, cara prosesnya, serta minuman yang tidak halal. Dalam hal ini bila makanan yang didapatkan tidak sesuai dengan disebutkan, maka makanan itu dinyatakan haram. Selain itu makanan halal mempunyai kriteria yang harus diperhatikan menurut ajaran Islam. Sedangkan *tayyib* merupakan sesuatu yang baik tidak membayakan tubuh bila dikonsumsi. Dalam al-Qur'an juga memiliki ruang lingkup tentang makanan bernutrisi dan serta macam-macam makanan yang bergizi. Serta dilihat juga dari pandangan ulama dan medis dalam menjelaskan halalan tayyiban²².

Penelitian yang penulis lakukan ini memiliki perbedaan dengan karya-karya di atas berbeda baik dari materi maupun teori. Secara materi sama dalam permasalahan penggunaan serangga, tetapi ditinjau dari pemikiran ulama' madzhab, sementara dari segi teori dimaksudkan untuk mengetahui status hukum suatu obyek penggunaan serangga.

No	Nama	Judul	Metode dan kesimpulan
1.	Amni Fadila Daulay	Hukum memakan daging kelelawar (Study Komperatif antara Imam Malik dan Imam Syafi'i)	Ditinjau dari fiqih muqarannya, terdapat perbedaan pendapat yang terjadi antara Imam Malik dan Imam Syafi'i yaitu terletak dalam nash yang berbeda, dan juga terletak pada perbedaan kaidah pemahaman dalam nash tersebut. Dan pada hal ini pendapat yang lebih kuat adalah

²² Kasmawati, *Makanan Halal dan Tayyib Perspektif Al-Qur'an (Kajian Tahlili dalam QS. Baqarah/2: 168)*. (Skripsi, Fakultas Ushuluddin, UIN Alauddin Makassar).

			pendapat Imam Syafi'i, karena dari hal ini Imam Syafi'i mengambil nash dan di perkuat dengan hadits yang shahih daripada pendapat Imam Malik yang hanya diambil dari nash
2.	Mohd Salleh, M. M., dkk	Pewarna Makanan Dari Serangga (<i>Cochineal</i>) Menurut Perspektif Halal: Analisi Fatwa Di Beberapa Negara ASEAN	Metode yang digunakan dalam penulisan jurnal ini yaitu metode Analisi dokumen. Kesimpulan dalam jurna ini adalah bahwa Muzakarah Jawatankuasa Fatwa Majlis Kebangsaan Bagi Hal Ehwal Ugama Islam Malaysia dan Majelis Ulama Indonesia telah mengeluarkan fatwa bahwa penggunaannya adalah halal. Sebaliknya, Jabatan Mufti Negara Brunei Darussalam memutuskan fatwa yang berlawanan yaitu haram.
3.	Agus Setiawan	Hukum Mengonsumsi Lipan Sebagai Obat Kuat Perspektif Imam an-Nawawi (Studi Kasus di Desa Melati II Dusun Belimbing Kecamatan Perbaungan Kabupaten Serdang Bedagai.	Metode yang digunakan dalam penulisan ini yaitu yuridis empiris. Kesimpulan dalam skripsi ini adalah hukum mengonsumsi lipan sebagai obat kuat perspektif imam An-Nawawi (studi kasus di desa Mekati II dusun Belimbing Kecamatan Perbaungan Kabupaten Serdang Bedagai

			adalah haram karena tiga alasan yaitu kotor, bangkai dan memiliki racun.
4.	kasmawati	Makanan Halal dan <i>Tayyib</i> Perspektif Al-Qur'an (Kajian Tahlili dalam QS. Al-Baqarah/2: 168)	Metode penelitian yang digunakan dalam adalah metode tahlili. Kesimpulan dalam penelitian ini yaitu makanan halal merupakan sesuatu yang dibolehkan menurut syara', selain itu makanan halal bukan hanya didapat begitu saja melainkan harus dilihat dari segi halalnya yakni: makanan halal secara zatnya, cara memperolehnya, cara prosesnya, serta minuman yang tidak halal. Dalam hal ini bila makanan yang didapatkan tidak sesuai dengan disebutkan, maka makanan itu dinyatakan haram. Sedangkan <i>tayyib</i> merupakan sesuatu yang baik tidak membayakan tubuh bila dikonsumsi. Dalam al-Qur'an juga memiliki ruang lingkup tentang makanan bernutrisi dan serta macam-macam makanan yang bergizi. Serta dilihat juga dari pandangan ulama dan medis dalam menjelaskan halalan <i>tayyiban</i> .

F. Kerangka Teori

1. Teori Perbandingan Hukum

Perbandingan Hukum atau Muqaranah adalah suatu ilmu yang mengumpulkan pendapat-pendapat suatu masalah ikhtilāfiyyah dalam fikih, mengumpulkan, meneliti dan mengkaji, serta mendiskusikan dalil masing-masing pendapat secara objektif, untuk dapat mengetahui yang terkuat, yaitu pendapat yang didukung oleh dalil-dalil yang terkuat, dan paling sesuai dengan jiwa, dasar dan prinsip umum syariat Islam²³. Dalam praksisnya, perbandingan ini dilakukan untuk memahami perbedaan yang ada dan dapat mendalami latar belakang dan alasan dari berbagai perbedaan tersebut sehingga ditemukan persamaan atau perbedaan dari berbagai hukum yang lain.

Manfaat dari teori perbandingan hukum untuk mengetahui dan memahami latar belakang suatu permasalahan, sumber-sumbernya, perkembangannya, pemecahan dalam hukumnya, membandingkan dari segi hukum baik itu dalam lingkup dalilnya dengan istinbathnya juga mengetahui permasalahannya dan menentukan persamaan juga perbedaan dengan mengklasifikasikannya²⁴.

Adapun tujuan atau sasaran yang akan dicapai oleh perbandingan mazhab ini ialah untuk mempersatukan kembali pendapat- pendapat yang berbeda- beda itu (*tauhidul mazahib*), agar kembali kepada satu pendapat yang terkuat sebagai hasil dari perbandingan itu. Namun di dalam mencapai tujuan itu, tentunya tidak akan dapat dicapai dengan sekaligus, tetapi melalui tahap atau proses, karena masalah bermazhab sudah menjadi keyakinan yang sudah berakar, yang tidak mudah dihilangkan begitu saja.

2. Teori Istinbat Hukum

Secara etimologi *istinbath* berasal dari kata *an-nabt*, bentuk masder dari Nabata yang berarti air yang keluar dari dalam sumur yang pertama kali digali. Menurut Haitsam Hilal kata *istinbath* berarti mengeluarkan air dalam tanah.

²³ Muslim Ibrahim, *Pengantar Fiqh Muqaran*, (Jakarta: Erlangga, 1991). 7

²⁴ Luis Ma'uf, "*Al- Munjid*," (Beirut: Dar- al- Masyriq. Cet. Ke xxx, 1986), h. 625

Dengan ini, kata *istinbaht* digunakan dalam arti *Al-istikhrāj* (mengeluarkan) yaitu mengeluarkan atau menjelaskan sesuatu yang sebelumnya masih belum jelas.²⁵

Secara terminologi kata *istinbath* berarti upaya mengeluarkan makna dari *nash* (al-Qur'an dan as-Sunnah) yang berkaitan dengan hal-hal yang sulit dan penting dengan mencurahkan segala kemampuan berfikir dan kekuatan nalar. Pengertian secara istilah tersebut masih bersifat umum sehingga *Istinbat* bisa saja dilakukan oleh ulama fiqh dan ulama yang ahli di bidang selain Fiqh. Oleh karena itu, pengertian *istinbath* secara terminologis harus dibatasi pada wilayah fiqh (hukum Islam). Dengan adanya pembatasan pada wilayah hukum Islam, maka secara ringkas *istinbath* adalah upaya untuk menarik hukum dari *nash* (Al-Qur'an dan As-Sunnah) dengan jalan *ijtihad*.²⁶

Dalam ilmu ushul fikih, terdapat kaidah-kaidah ushuliyah yang digunakan sebagai pedoman dalam melakukan *istinbath* hukum. Dalam melakukan *istinbath* hukum, pakar hukum (fikih) akan mengeluarkan hukum-hukum baru terhadap permasalahan yang muncul dalam masyarakat dengan melakukan *ijtihad* berdasarkan dalil-dalil yang ada dalam Al-Qur'an atau Sunnah.²⁷ Dengan jalan *istinbath* itu, hukum Islam akan senantiasa berkembang seiring dengan terjadinya dinamika perkembangan masyarakat guna mewujudkan kemaslahatan dan menegakkan ketertiban dalam pergaulan masyarakat. Dengan demikian, *istinbath* hukum dapat membantu mewujudkan kemaslahatan dan ketertiban dalam masyarakat, dalam menemukan hukum-hukum syara' dari *nash* al-Qur'an dan as-Sunnah dengan cara mencurahkan segala kemampuan nalar dan berfikir.

²⁵ Totok Jumentoro, Samsul Munir Amin. "*Kamus Ilmu Ushul Fiki*," (Jakarta: Gaya Media Pratama, 2010), h. 67

²⁶ Muhammad Syukri Albani Nasution. "*Filsafat Hukum Islam*," (Jakarta: PT Raja Grafindo Persada, 2012), h. 155

²⁷ Prof.Dr. Kasuwi Saiban, "*Metode Penetapan Hukum Islam*", (Malang: Setara Press, Januari 2019), h. 104