BAB IV

TINJAUAN HUKUM ISLAM TERHADAP TEHNIK KEHALALAN SUATU PRODUK OLEH LEMBAGA SERTIFIKASI HALAL

Dalam bab pendahuluan telah disebutkan bahwa akibat dari perkembangan ekonomi yang cukup tinggi menyebabkan manusia semakin berupaya untuk menghasilkan berbagai jenis produk makanan dan minuman yang beraneka ragam jenisnya. Sehingga banyak konsumen yang enggan untuk meneliti standart kehalalan suatu produk, dari sinilah arti sebuah kehalalan sangatlah besar artinya bagi kalangan masyarakat muslim khususnya dalam mengkonsumsi makanan demi kebutuhan tiap harinya.

Untuk itu dalam melihat serta menelaah lebih jauh adanya unsur-unsur yang menyebabkan halal haramnya suatu produk, penulis amati dengan suatu observasi secara cermat, dimana banyak pihak konsumen yang kini menginginkan makanan yang penampakannya menimbulkan selera, mudah disiapkan, tetap segar, warna dan rasanya tetap, selain itu dituntut pula supaya murah dan terjangkau harganya.

Dalam usaha untuk mencapai semua tuntutan konsumen tersebut, para produsen makanan kini banyak memakai zat yang disebut zat aditif. Dimana zat aditif

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

yang dipakai produsen tersebut dari segi hukum Islam masih diragukan kehalalannya. Maka dari itu akan penulis kemukakan secara rinci peran zat aditif sebagai salah satu zat untuk memenuhi selera konsumen seperti yang disebutkan di atas.

Zat aditif adalah bahan yang ditambahkan kedalam makanan untuk memenuhi keinginan konsumen, diantaranya untuk memenuhi keinginan itu untuk mempertahankan kesegaran produk, meningkatkan kwalitas sensori, mempertahankan/meningkatkan nilai gizi. Dan apabila penulis sebutkan sejarah awal penggunaannya sebenarnya zat ini penggunaannya sudah dimulai sejak zaman Baheula, konon 1600 tahun sebelum Masehi. Kira-kira awalnya penggunaan garam sebagai pengawet sedang pada saat yang sama di Timur jauh kecap telah dipakai sebagai pengawet dan kemudian sebagai pembangkit selera, begitu juga di Roma. Kemudian pada abad berikutnya dimulai pemakaian nitrat untuk pemerah daging, penggunaan enzim untuk keju, tembaga untuk penghijau sayur dan lain-lain.

Sesuai dengan sifatnya zat aditif dibagi dalam beberapa kelompok diantaranya ialah :

1. **Pengawet**

Guna pengawet ini adalah untuk menghadapi reaksi kimiawi yang tidak diinginkan setelah prosesing serta supaya tidak dicemari mikro

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

organisme yang merusak. Jenis pengawet ini termasuk anti oksida dan anti mikroba.

2. **Pewarna**

Guna pewarna ini adalah membantu dalam mempertahankan warna alami, membuat warna lebih menonjol dan membuat warna serasi serta sama. Adapun pewarna yang tidak diperbolehkan karena mengandung Karsinogenik antara lain adalah: eritrosin, allura, sunset yellow, tartrazin, fast green, brilliant blue dan ingotin/carmin.

3. **Modifikasi Rasa Aroma dan Tekstur**

Termasuk hal ini adalah agen pemberi aroma, pemanis buatan, pengemulsi,pembentuk jelly/penebal. Pemanis buatan yang sering digunakan adalah sakharin, asesulfan, siklamat, aspartan, asesulfan. Asesulfan ini jarang digunakan dan pengemulsi yang paling banyak digunakan adalah mono dan gliserida, lesitin, gliserol dan ester propilen glikel. Sedang di Inggris dan Australia ada beberapa modifikasi pati yang boleh dipakai misalnya agar-agar, pectin, gum acasta dan sebagainya.

Sebagai anti gumpal sering digunakan karbonat atau fosfat, sedangkan untuk menyingkirkan mineral yang sering menyebabkan perubahan aroma

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

warna sering digunakan sekuestran dan fosfatsetail fosfat, pirofosfat, asam nitrat dan edta. Sedang untuk mempertahankan airnya digunakan gliserol dan sorbitol.

4. Memudahkan Proses

Beberapa zat aditif digunakan juga untuk meningkatkan dalam memproses makanan, baik untuk mesin atau memudahkan mendapatkan hasil akhir, misalnya enzim banyak digunakan dalam pabrik roti untuk meningkatkan hidrolisa pati atau dalam industri keju untuk penggumpalan.

Dari beberapa jenis zat editif tersebut di atas sesuai dengan sifatnya bila ditinjau dari segi kesehatan, bahwa tidak semua bahan tambahan tersebut dapat diterima di tengah-tengah masyarakat, karena bahan tersebut berbahaya sehingga untuk menghilangkan bahaya tersebut, cara pemakaiannya dibatasi seperti contoh tartrazin untuk pemakaian warna kuning, bahan ini tidak boleh dimakan oleh orang yang sensitif terhadap penyakit asma, namun bila ditinjau tentang kehalalannya menurut hukum Islam bahwa bahan tambahan tersebut di atas dapat dibuat secara sintetik baik dari jaringan tanaman mikroba maupun hewan, dimana dari hewan inilah yang penulis amati tidak sesuai lagi dengan hukum Islam

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

yang termuat dalam surat Al-Maidah ayat 3, yakni :

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخِنْزِيرِ وَمَا
أُهِلَّ لِغَيْرِ اللَّهِ بِهِ وَالْمُنْخَنِقَةُ وَالْمَوْقُوذَةُ
وَالْمُتَرَدِّيَةُ وَالنَّطِيحَةُ وَمَا أَكَلَ السَّبُعُ إِلَّا
مَا ذَكَّيْتُمْ

Artinya: "Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, (daging hewan) yang disembelih atas nama selain Allah, yang tercekik, yang dipukul, yang jatuh, yang ditanduk dan yang diterkam binatang buas kecuali yang sempat kamu menyembelihnya". (*Al-Qur'an dan Terjemahnya, 1996 : 157*)

Dan dibawah ini beberapa macam zat aditif yang perlu diwaspadai oleh konsumen antara lain : Mono dan digliserida, lesitin, ester gliserol, ester poligliserol, ester propilen glikol dan lain-lain.

Dari beberapa macam zat aditif yang telah disebutkan di atas, juga terdapat beberapa bahan pembantu lain dalam pengolahan pangan, yang juga diragukan kehalalannya. Dimana bahan pembantu itu sendiri merupakan bahan yang mutlak diperlukan untuk menghasilkan produk yang diinginkan, apakah konsumen ingin kekentalan, kekenyalan dan sebagainya. Sebagai contoh dalam pengamatan penulis suatu produk coklat yang mempunyai komposisi sebagai berikut : gula, susu bubuk, kacang mete, lemak kakao. Yang merupakan bahan

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

utamanya adalah massa kakao dan lemak kakao, sedangkan bahan tambahannya adalah gula, susu bubuk dan kacang mete, bahan lainnya yaitu lechitin dan vanilin sebagai bahan pembantu.

Dalam produk coklat tersebut di atas, dalam pengolahan pangan disebut bahan baku bahan pembantu, bahan tambahan. Dimana bahan baku itu sendiri berasal dari bahan yang tidak diragukan kehalalannya seperti daging, tepung ikan dan sebagainya. Bahan tambahan juga umumya diketahui kehalalannya seperti garam, gula minyak ikan dan sebagainya, namun bahan pembantu seperti emulsifier, enzim, shortening, gelatin dan sebagainya diragukan kehalalannya. Karena bahan pembantu ini mutlak diperlukan untuk menghasilkan produk yang diinginkan, apakah dengan kekenyalan dan kekentalan.

Dibawah ini akan disebutkan beberapa bahan pembantu lainnya secara rinci, yakni :

1. Emulsifier

Bahan ini dapat diekstraksi/dipisahkan dari hewan dan tanaman, seperti lesitin, gum dan lain sebagainya.

2. Enzim

Enzim dapat diisolasi dari hewan dan tanaman mikroorganisme, contoh pepsin dan renin. Dimana

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

pepsin biasanya dapat diisolasi dengan babi dan anak lembu, sedang renin diperoleh dari perut dan hewan kecil dan juga dari tanaman serta mikro-organisme.

3. Shortening

Shortening ini berasal dari minyak dan lemak yang dipergunakan dalam industri pangan yang mana pada umumnya dihasilkan dari tanaman atau hewan. Minyak yang berasal dari tanaman yaitu kelapa sawit, jagung, kedele dan sebagainya. Sedang yang berasal dari hewan yaitu lard, serta hewan-hewan yang haram untuk dimakan.

4. Gelatin

Gelatin hewan dapat diekstraksi/dipisahkan secara hidrolisa dari tulang, kulit dan sebagainya. Sedang gelatin yang berasal dari tanaman dapat diekstraksi dari glutelin, gandum dan berasal dari biji-bijian.

5. Aroma Bahan (Flavouring Agant)

Penggunaan bahan ini juga berasal dari hewan, tanaman, mikroorganisme dan proses kimiawi serta minyak nabati yang 20% campuran dengan hewan yang haram untuk dimakan.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Dari beberapa macam Zat Aditif tersebut yang berfungsi sebagai bahan Tambahan,ternyata penulis juga amati bahwa selongsongan sosis juga diambil dari sebagi an kulit hewan yang Haram untuk di konsumbsi.dimana kita ketahui bahwa sosis sendirii merupakan makanan favorit - dikalangan masyarakat Indonesia,walau bermula makanan ola olahan ini berasal dari negeri paman syam.

Sosis umumnya terbuat dari daging ayam / sapi yang diolah secara khusus / digiling dan ditempatkan - dalam selongsongan (Casing) sehingga berbentuk tabung atau silinder,namun karena perkembangan yang pesat di - bidang pengolahan pangan kini dikenal pula selongsong s- sosis yang dibuat dari Kolagen.dimana kolagen adalah pro ten atau protein yang membentuk bagian terbesar dari - serat didalan jaringan pengikat pada Vertebrata,terutama pada kulit,tulang dan tendon.dari sinilah ada sebagian - pembuat kolagen yang menggunakan kolagen dari jaringan - Vertebrata pada hewan-hewan yang haram sehingga diragukan akan kehalalanya. dengan suatu dasar bahwa dari hewan-h - hewan tersebut nantinya mudah untuk mengolah serta rasa- dan aroma dari usus hewan tersebut lebih enak dari pada hewan lain.

Dari penemuan semacam ini jelas bahwa selongsong an sosis ini dari kaca mata Syari'at Islam jelas diharam- kan,namun biasanya pemakaian sosis ini dipasaran juga di

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

sendirikan antara keduanya ,dimana dalam prosesnya - selongsongan kolagen ini di produksi dalam jenis baru yang dapat dimakan.berbahan baku dari kulit sapi yang diproduksi dengan metode tertentu dengan membuat kolagen menjadi suatu larutan ,dimana larutan ini sangat-berbeda dari gel serat lainya dan bila kedua larutan dicampur dan di proses lebih lanjut maka terbentuklah pasta / gel yang siap diekstruksi.pasta / gel ini lalu diekstruksi melalui suatu tabung kontinyu kedalam suatu larutan penggumpal / bak pengeras untuk membentuk selongsong seperti tabung, lalu tabung tersebut di cuci - secara kontinyu,dikeringkan dan di beri lapisan plastik kemudian digulung dan dipotong sesuai panjang yang di kehendaki,setelah itu gulungan selongsong dilembabkan-dan diberi perlakuan panas dan diperam dalam jangka - waktu yang terentu sesuai tipe dan ukuranya,tekahirnya selongsongan dilembabkam kembali lantas dikemas.

Jenis Produk yang dilempar kepasaran antara lain sosis asap,sosis rebus,sosis kering,sosis segar - dengan variasi warna coklat,kuning dll.

demikian hasil dari pengamatan penulis j untuk lebih - lanjutnya agar kita sebagai orang muslim kaffah agar - hati-hati dalam memilih maupun mengkonsumsi suatu makanan.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id