

**ANALISIS FATWA MUI NOMOR 4 TAHUN 2003 TENTANG STANDARISASI
HALAL TERHADAP PRODUK
KOREAN STREET FOOD
(Studi Kasus Pasar Malam Kodam Brawijaya Surabaya)**

SKRIPSI

Oleh
Nabila Tussa'banniya
NIM. C92219124



**UIN SUNAN AMPEL
S U R A B A Y A**

**Universitas Islam Negeri Sunan Ampel
Fakultas Syariah Dan Hukum
Jurusan Hukum Perdata Islam
Program Studi Hukum Ekonomi Syariah
Surabaya
2023**

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nabila Tussa'banniya
NIM : C92219124
Fakultas/Prodi : Syariah dan Hukum/Hukum Ekonomi Syariah
Judul : Analisis Fatwa MUI Nomor 4 Tahun 2003
Tentang Standarisasi Halal Terhadap Produk
Korean Street Food (Studi Kasus Pasar Malam
Kodam Brawijaya, Surabaya)

Menyatakan bahwa skripsi ini secara keseluruhan adalah hasil penelitian/karya saya sendiri, kecuali pada bagian-bagian yang dirujuk sumbernya.

Surabaya, 12 februari 2023
Saya yang menyatakan,



Nabila Tussa'banniya
NIM. C92219124

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi yang ditulis oleh :

Nama Nabila Tussa'banniya

:

NIM C92219124

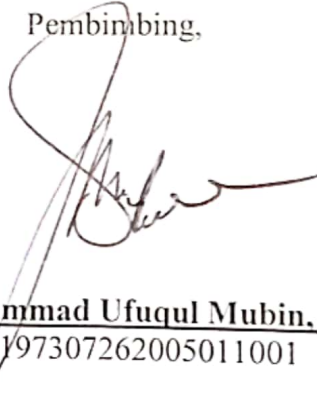
:

Judul Analisis Fatwa MUI Nomor 4 Tahun 2003 Tentang Standarisasi
: Halal Terhadap Produk *Korean Street Food* (Studi Kasus Pasar
Malam Kodam Brawijaya, Surabaya)

Telah diberikan bimbingan, arahan dan koreksi sehingga dinyatakan layak dan
disetujui untuk diajukan ke Fakultas guna diujikan sidang *munaqasah*.

Surabaya, 2 Februari 2023

Pembimbing,



Dr. H. Muhammad Ufuqul Mubin, M.Ag.
NIP. 197307262005011001

PENGESAHAN

Skripsi yang ditulis oleh:

Nama : Nabila Tussa'banniya

NIM. : C92219124

telah dipertahankan di depan sidang Majelis Munaqasah Skripsi Fakultas Syariah dan Hukum UIN Sunan Ampel pada hari Rabu, 7 Juni 2023, dan dapat diterima sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program sarjana strata satu dalam Ilmu Syariah dan Hukum.

Majelis Munaqasah Skripsi:

Penguji I

Dr. H. Muhammad Ufuqul Mubin, M.Ag.
NIP.197307262005011001

Penguji III

Dr. Muh. Sholihuddin, M.H.I.
NIP. 197707252008011009

Penguji II

Dr. Hj. Nur Hayati, M. Ag.
NIP.196806271992032001

Penguji IV

Safaruddin Harefa, S.H., M.H.
NIP.202111004

Surabaya, Juni 2023

Mengesahkan,

Fakultas Syariah dan Hukum

Universitas Islam Negeri Sunan Ampel

Dekan,



Musafa'ah, M.Ag.

NIP.196303271999032001



UIN SUNAN AMPEL
SURABAYA

KEMENTERIAN AGAMA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUNAN AMPEL SURABAYA
PERPUSTAKAAN

Jl. Jend. A. Yani 117 Surabaya 60237 Telp. 031-8431972 Fax.031-8413300
E-Mail: perpus@uinsby.ac.id

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademika UIN Sunan Ampel Surabaya, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : **Nabila Tussa'banniya**
NIM : **C92219124**
Fakultas/Jurusan : **Syariah dan Hukum/Hukum Ekonomi Syariah**
E-mail address : **nabilasyabanniyah31@gmail.com**

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Perpustakaan UIN Sunan Ampel Surabaya, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah :

Sekripsi Tesis Desertasi Lain-lain (.....)
yang berjudul :

Analisis Fatwa MUI Nomor 4 Tahun 2003 Tentang Standarisasi Halal Terhadap

Produk Korean Street Food (Studi Kasus Pasar Malam Kodam Brawijaya Surabaya)

beserta perangkat yang diperlukan (bila ada). Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini Perpustakaan UIN Sunan Ampel Surabaya berhak menyimpan, mengalih-media/format-kan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (database), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di Internet atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan UIN Sunan Ampel Surabaya, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini yang saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, **9 Agustus 2023**

Penulis

(**Nabila Tussa'banniya**)
nama terang dan tanda tangan

ABSTRAK

Keputusan Fatwa MUI Nomor 4 Tahun 2003 Tentang Standarisasi Halal menegaskan bahwa produk makanan yang dibuat harus dijaga dari kategori haram atau najis, didasarkan pada hukum Islam. Penjualan jajanan *Korean street food* di pasar malam kodam Surabaya menimbulkan pertanyaan terkait kehalalan produk karena belum ada sertifikasi halal yang diperoleh. Hal ini dapat menyebabkan ketidakpastian di antara banyak pihak, dan kehalalannya perlu diverifikasi. Skripsi ini menjawab pertanyaan yang dituangkan dalam dua rumusan masalah: bagaimana bahan baku dan penamaan produk *korean street food* di pasar malam kodam brawijaya Surabaya; dan bagaimana analisis fatwa MUI Nomor 4 Tahun 2003 Tentang Standarisasi Halal terhadap produk *korean street food* di pasar malam kodam brawijaya Surabaya.

Pendekatan penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu pendekatan kualitatif, dengan jenis penelitian *field research* dan melakukan teknik pengumpulan data dengan wawancara, dan dokumentasi kepada pedagang *korean street food*. Kemudian dilakukan proses analisis data menggunakan alat analisis perspektif fatwa MUI Nomor 4 Tahun 2003 Tentang Standarisasi Halal, dan penarikan kesimpulan berdasarkan data.

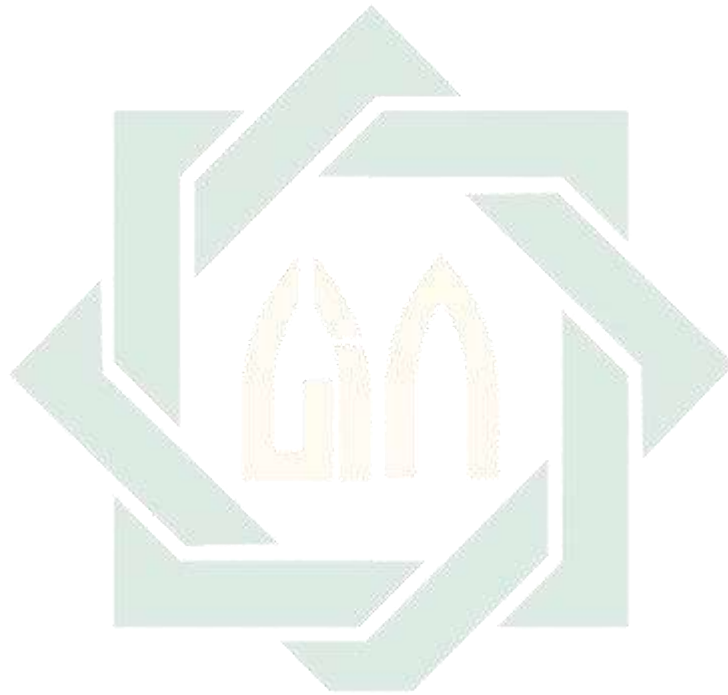
Hasil dari penelitian ini: *pertama*, bahan baku dan penamaan produk *Korean street food* di pasar malam kodam brawijaya dari 5 pedagang hanya sebagian yang menggunakan bahan baku berlabel halal MUI yaitu *Lockdown*, *Tjan'juk*, dan *Raja Korean street food*. Dua sisanya, masih menggunakan bahan instan yang tidak ada logo halal dari MUI. Salah satu penamaan produk *Korean street food* menggunakan nama yang mengandung konotasi negatif, seperti penggunaan nama *Tjan'juk Korean street food*. *Kedua*, jika ditinjau dari Fatwa MUI No. 4 Tahun 2003 tentang standarisasi halal, bahan baku *Korean street food* di pasar malam kodam brawijaya, 3 dari 5 pedagang 3 sudah terjamin kehalalannya. Namun dari segi penamaan produk, berdasarkan keterangan fatwa MUI No. 4 Tahun 2003 bagian keempat, nama *Tjan'juk Korean street food* tidak dibolehkan dalam aturan Majelis Ulama Indonesia. Sehingga meskipun produk tersebut halal, akan tetapi tidak memenuhi standar administratif yang ditentukan oleh Majelis Ulama Indonesia.

Dari hasil penelitian diatas, peneliti memberikan saran: *pertama*, diharapkan bagi para pedagang *Korean Street food* di pasar malam kodam brawijaya Surabaya untuk menggunakan bahan instan yang sudah tercantum label halal dari MUI, agar lebih hati-hati dan menjamin kehalalan produk yang dijual. *Kedua*, untuk para pembeli produk *Korean street food*, khususnya di pasar malam kodam Surabaya agar lebih teliti dan dalam mengkonsumsi jajanan yang viral. Sebaiknya memastikan terlebih dahulu bahwa makanan yang akan dikonsumsi halal dan aman baik dari segi bahan, cara pengolahan, penyimpanan, maupun penyajiannya.

DAFTAR ISI

| | |
|---|------|
| SAMPUL DALAM | ii |
| PERNYATAAN KEASLIAN | iii |
| PERSETUJUAN PEMBIMBING | iv |
| PENGESAHAN | v |
| PERSETUJUAN PUBLIKASI | vi |
| ABSTRAK | vi |
| KATA PENGANTAR | vii |
| DAFTAR ISI | viii |
| DAFTAR TABEL | x |
| DAFTAR TRANSLITERASI | xi |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| A. Latar Belakang | 1 |
| B. Identifikasi Dan Batasan Masalah | 8 |
| C. Rumusan Masalah | 9 |
| D. Kajian Terdahulu | 9 |
| E. Tujuan Masalah | 12 |
| F. Manfaat Penelitian | 13 |
| G. Definisi Operasional | 14 |
| H. Metode Penelitian | 14 |
| I. Sistematika Pembahasan | 19 |
| BAB II KONSEP MAKANAN HALAL DAN STANDARISASI HALAL MENURUT LPPOM MUI | 21 |
| A. Konsep Makanan Halal Dalam Islam | 21 |
| 1. Definisi Makanan Halal | 21 |
| 2. Dasar Hukum Makanan Halal | 22 |
| 3. Kriteria Dan Syarat Makanan Halal | 24 |
| 4. Manfaat Makanan Halal | 27 |
| B. Standarisasi Halal Menurut Fatwa MUI | 27 |
| 1. Konsep Fatwa | 27 |
| 2. Prosedur Penetapan Fatwa Halal MUI | 29 |

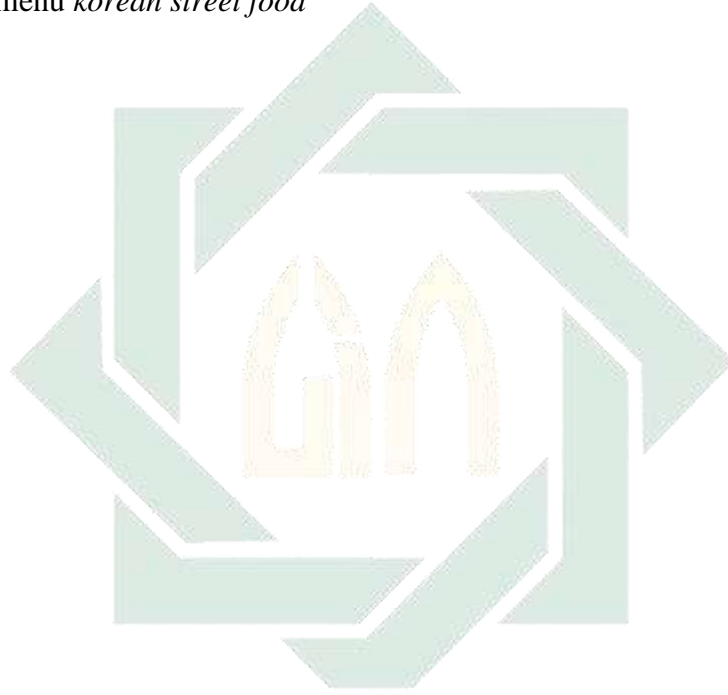
| | |
|-----------------------------|-----------|
| B. Saran | 80 |
| DAFTAR PUSTAKA | 81 |
| LAMPIRAN | |



UIN SUNAN AMPEL
S U R A B A Y A

DAFTAR TABEL

1. Stand-stand yang ada di pasar malam Kodam Brawijaya
2. Daftar menu *korean street food*



UIN SUNAN AMPEL
S U R A B A Y A

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Manusia merupakan sebaik-baiknya makhluk yang diciptakan oleh Allah SWT. Agar terhindar dari kelemahan dan kerusakan tubuh manusia dilindungi dengan makanan yang sehat dan bersih. Al quran telah mengatur segala aspek kehidupan umat islam, diantaranya yang berkaitan dengan makanan halal dan haram. Maka, sebagai umat islam yang baik hendaknya taat dan patuh terhadap ajaran syariat, dengan demikian dalam kehidupannya manusia senantiasa mendapat keberkahan karena melakukan perintah Allah SWT. Salah satu bentuk ketaatan kita dalam menjalankan syariat islam yaitu dengan mengkonsumsi makanan yang halal. Selain halal standar penting makanan yang dikonsumsi umat islam adalah berkualitas baik (*tayyib*).¹

Makanan halalan *tayyiban* yaitu semua makanan yang halal dan baik, untuk jiwa manusia serta tidak membahayakan kesehatan tubuh dan akal manusia. Didalamnya mengandung zat-zat yang dibutuhkan oleh tubuh manusia, dan dikonsumsi sesuai takaran yang seimbang.² Perumpamaan makanan dalam islam seperti pondasi pada bangunan. Apabila fondasi kuat dan kokoh, bangunanpun akan berdiri kokoh dan tegak. Sebaliknya jika fondasi itu bengkok, maka bangunanpun akan

¹ Nashirun, "Makanan Halal dan Haram", *Jurnal Kajian Manajemen Halal Dan Pariwisata Syariah* Vol. 3 No. 2 Juli-Desember 2020 (n.d.): 1.

² Usman, Suhardi, "Halal Dan Tayyib Dalam Qs Al-Nahl/16:114 (Tinjauan Ekonomi Dan Kesehatan)" *Jurnal Al-Wajid* Vol. 1 No. 2 Desember 2020, (n.d.): 241.

mudah rapuh. Yahya bin Mu'adz menjelaskan “ketaatan merupakan salah satu khazanah Allah. Kuncinya adalah doa dan gerigi kuncinya adalah makanan yang halal”. Ibnu Abbas r.a. berkata “Allah tidak akan menerima shalat seseorang yang didalam perutnya terdapat makanan haram”.³

Akan tetapi, tidak semua makanan dan minuman yang halal otomatis baik. Karena yang halal terdiri dari empat macam yaitu: wajib, sunnah, mubah dan makruh. Kemudian tidak semua yang halal sesuai dengan kondisi masing-masing individu. Ada halal yang baik untuk si fulan yang memiliki kondisi kesehatan tertentu, dan ada juga yang kurang baik untuknya, walau baik buat orang lain. Ada makanan yang baik tetapi tidak bergizi, dan ketika itu menjadi kurang baik. Karena itu, dianjurkan makanan dan minuman yang halal lagi baik. Penekanan *tayyib* (baik) pada makanan untuk seseorang disesuaikan dengan kondisi kesehatan seseorang.⁴

Mengenai hal itu, Al Quran sebagai pedoman dan sumber hukum islam bagi manusia terutama umat muslim yang membahas tentang konsumsi. ayat-ayat konsumsi termasuk ayat yang penting, dikarenakan turunnya bersamaan dengan ayat-ayat yang membahas tentang inti dari

³ Iwan Kurniawan, *Rahasia Halal-Haram : Hakikat Batin Perintah Dan Larangan Allah Karya Imam Al Ghazali Diterjemahkan Dari Kitab Al-Halal Wa Al-Haram* , (Jakarta : Mizania, 2007), 15.

⁴ Iwan Kurniawan, *Rahasia Halal-Haram : Hakikat Batin Perintah Dan Larangan Allah Karya Imam Al Ghazali Diterjemahkan Dari Kitab Al-Halal Wa Al-Haram* , (Jakarta : Mizania, 2007), 18.

mengevaluasi produk tersebut. Umat Islam merupakan mayoritas penduduk Indonesia. Oleh karena itu, masyarakat dan dari pemerintahannya sangat memperhatikan kehalalan suatu produk pangan. Akibatnya, dalam peraturan hukum negara untuk mendapatkan sertifikat halal dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) yang telah diatur dalam peraturan perundang-undangan, pemilik UMKM wajib mendaftarkan barang pangan halalnya agar lulus uji kehalalan produk berupa jaminan kehalalan produk.⁸

Majelis Ulama Indonesia (MUI) adalah badan yang mengayomi para intelektual, pemimpin, dan cendekiawan muslim serta membina dan membimbing umat Islam di Indonesia. Salah satu tanggung jawab panitia fatwa MUI adalah mengkaji hal-hal yang berkaitan dengan penetapan kehalalan barang yang dilakukan sesuai dengan syariat Islam sebagaimana terdapat dalam Al-Qur'an dan Hadits Nabi Muhammad SAW.⁹ Keputusan Fatwa MUI Nomor 4 Tahun 2003 Tentang Standarisasi Halal, yang menegaskan bahwa produk makanan yang dibuat harus dijaga dari kategori haram atau najis, didasarkan pada hukum Islam. Istilah "haram" dalam hukum Islam mengacu pada kategori bahan makanan yang pada dasarnya harus mematuhi hukum Islam.¹⁰ Dalam suatu produk tidak boleh mengandung alkohol atau zat memabukkan atau berbahaya lainnya. Suatu produk termasuk dalam kategori produk yang samar atau *syubhat* jika

⁸ Fadlan, Mudhafir, and H.A.F Wibisono. *Makanan Halal*, Yayasan Kampusina, n.d., 88

⁹ Komisi Informasi dan Komunikasi MUI, "Sejarah MUI", <https://mui.or.id/sejarah-mui/>, diakses pada 13 Desember pukul 10.03.

¹⁰ Irfan Helmi, dkk, "Kehalalan Makanan Cepat Saji Menurut Fatwa MUI: Studi Analisis Terhadap Restoran Cepat Saji Di Kota Bogor," *Journal Of Islamic Economy* 12, No. 1 (n.d.):, 40

terdapat bantuan teknologi yang menyebabkan bahan baku di dalamnya tidak lagi berwujud dalam bentuk aslinya.

Konsumen saat ini memiliki berbagai pilihan produk yang tersedia bagi mereka. Sulit bagi pelanggan terutama muslim, untuk membedakan antara produk yang benar-benar halal dan dapat dikonsumsi sesuai dengan syariat Islam dan yang belum bersertifikat halal karena banyaknya produk yang tidak memiliki sertifikasi ini. Hal ini menunjukkan bahwa masih banyak barang yang digunakan saat ini yang tidak bersertifikat halal. Konsumen Islam memiliki dua pilihan.¹¹ Baik yang bermerek halal maupun yang tidak, maka pilihan untuk membeli produk yang berlabel halal atau tidak sepenuhnya berada di tangan konsumen. pentingnya penambahan label halal pada kemasan suatu produk sebagai bentuk perlindungan konsumen bagi umat Islam. Konsumen syariah dapat memastikan produk minuman mana yang halal untuk dikonsumsi dengan mencari label halalnya, sehingga peran BPJPH sangat penting dalam memberikan rekomendasi dan bimbingan yang sejalan dengan ajaran Islam sehingga seluruh konsumen muslim dapat merasa aman dengan produk yang dikonsumsinya.¹²

Seiring berkembangnya zaman, masyarakat mulai berpikir lebih kritis dan logis. Alhasil, berbagai makanan dan minuman kini dikemas dengan sangat rapi dan bersih untuk menarik minat konsumen untuk

¹¹ Burhanuddin. *Pemikiran Hukum Perlindungan Konsumen Dan Sertifikasi Halal*, Malang: UIN Maliki Press, n.d., 35

¹² Wajdi, Farid, and Diana Susanti. *Kebijakan Hukum Produk Halal Di Indonesia*. Sinar Grafika, 2021, 49

membelinya. Orang suka membeli barang langsung seperti minuman ringan. Kemasan yang praktis, nyaman, dan mudah dikonsumsi. Namun, sebaiknya pelanggan berhati-hati saat memilih produk, terutama makanan siap saji.¹³ Tidak lupa untuk memperhatikan label pada kemasan produk karena mengandung informasi penting seperti sertifikasi halal dan tanggal kedaluwarsa. Karena itu penting untuk menjaga keselamatan dan keamanan konsumen saat menggunakan produk yang telah terjamin serta mencegah kerugian saat mengonsumsi produk tersebut. Konsumen muslim menjadi lebih selektif dalam memilih makanan yang akan disantap karena sikap konsumen muslim yang memiliki pemahaman agama yang kuat; logo halal MUI pada kemasan produk membuat jelas dan aman bahwa produk tersebut halal. Secara teoritis, seorang Muslim yang taat akan sangat selektif terhadap produk yang mereka pilih untuk dikonsumsi.

Salah satu potensi bisnis dengan perkembangan yang sangat pesat adalah makanan. Hal ini dikarenakan makanan dan minuman merupakan kebutuhan pokok semua kalangan. Keinginan masyarakat dalam mengonsumsi makanan yang praktis dan instan, karena banyaknya aktivitas diluar rumah menjadi penyebab semakin berkembangnya pelayanan dibidang pangan.¹⁴ Diantara bisnis kuliner yang marak yaitu *Korean street Food*. Hal ini dapat diketahui dengan adanya beberapa penjual *Korean Street Food* di pasar malam kodam brawijaya Surabaya.

¹³ Rina Mariana and dkk, “*Perspektif Hukum Ekonomi Syariah Terhadap Produk Yang Tidak Memiliki Label Halal*” (n.d.), 2

¹⁴ Ahmad Dhea Satria, Syarifuddin, “Implementasi Konsep Halalan Thayyiban pada Rumah Makan Wong Solo Kota Palangka Raya”, *Jurnal Al-Qardh*, Vol. 6, No.1, Juli 2021, 46

Kuliner ini merupakan kuliner khas Korea yang dijual dipinggir jalan. *Korean street food* identik dengan *gochujang* yaitu bumbu merah pedas khas korea. Kuliner ini sangat diminati masyarakat baik kalangan muslim maupun non muslim.

Penjualan jajanan *Korean street food* di pasar malam kodam Surabaya menimbulkan pertanyaan terkait kehalalan produk karena belum ada sertifikasi halal yang diperoleh. Hal ini dapat menyebabkan ketidakpastian di antara banyak pihak, dan kehalalannya perlu diverifikasi. Karena banyaknya peluang yang harus diwujudkan, izin untuk mengantongi produk makanan sangat diperlukan. Pedagang *Korean street food* yang menjajakan produknya di pasar malam kodam semuanya sudah dalam bentuk siap untuk dijual. Dengan kata lain, proses pembuatan, pengemasan, dan bahan yang digunakan tidak diketahui oleh konsumen, yang tentunya menimbulkan kekhawatiran dalam mengonsumsi suatu produk pada masyarakat muslim dimana tidak semua muslim yang memperhatikan kehalalannya ketika mengonsumsi suatu makanan yang viral di jaman sekarang.

Demi kemaslahatan kehidupan manusia, konsumen muslim hendaknya mengonsumsi produk-produk yang terjamin kehalalannya, kesuciannya dan manfaatannya bagi tubuh. Keunikan jajan asal negeri Korea yang nama menu-menunya yang kurang familiar bagi orang awam dan kurangnya kesadaran masyarakat terhadap tingkat kehalalan dan *tayyiban* dari makanan yang dikonsumsi tersebut membuat peneliti ingin

mengkaji lebih dalam lagi tentang bagaimana bahan baku dan penamaan *Korean Street Food* di pasar malam kodam brawijaya, dan bagaimana standarisasi halal terhadap produk *korean street food* di pasar malam kodam brawijaya Surabaya.

B. Identifikasi dan Batasan Masalah

Berdasar latar belakang masalah di atas ada beberapa persoalan yang teridentifikasi sebagai berikut :

1. Mekanisme pembuatan produk *korean street food*
2. Hukum jual-beli *korean street food*
3. Hukum konsumsi *korean street food*
4. Pengaruh kehalalan *Korea street food* pada konsumen
5. Pemahaman masyarakat tentang konsep makanan halal
6. Standarisasi halal terhadap produk *korean street food* di pasar malam kodam brawijaya Surabaya.
7. Minat masyarakat terhadap kuliner khas korea.

Berdasar identifikasi tersebut penelitian ini membatasi lingkup kajiannya pada persoalan standarisasi halal terhadap produk *korean street food* di pasar malam kodam brawijaya Surabaya.

menggunakan penerapan konsep *halalan tayyiban* untuk menarik minat konsumen.

Kedua, Skripsi tahun 2019 karya Nicky Oktaviani Berjudul “Pengaruh Label Halal Dan Gaya Hidup Terhadap Keputusan Pembelian Makanan Olahan Impor (Pada Masyarakat Muslim Kota Metro)”. Skripsi ini membahas tentang kehalalan produk yang berpengaruh terhadap keputusan pembelian produk makanan olahan impor. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa variabel label halal tidak berpengaruh dan tidak signifikan terhadap keputusan pembelian sedangkan variabel gaya hidup berpengaruh positif dan signifikan terhadap keputusan pembelian.¹⁶ Adapun persamaan dengan judul penelitian ini yaitu membahas kehalalan produk pada praktik jual beli makanan. Perbedaannya dengan skripsi ini adalah penulis lebih kepada standarisasi halal pada produk yang memiliki peran yang sangat penting bagi konsumen muslim. Oleh karena itu, penting untuk mengetahui bahan serta kandungan pada makanan yang akan dikonsumsi.

Ketiga, Skripsi tahun 2020 karya St.Fajrianti Berjudul “Respon Masyarakat Terhadap Produk Makanan Tanpa Label Halal Di Kec. Mattiro Sompe Kabupaten Pinrang (Analisis Hukum Ekonomi Islam)”. skripsi ini membahas tentang analisis hukum ekonomi islam dalam respon

¹⁶ Nicky Oktaviani, “Pengaruh Label Halal Dan Gaya Hidup Terhadap Keputusan Pembelian Makanan Olahan Impor (Pada Masyarakat Muslim Kota Metro)”, *Skripsi*, IAIN Metro, 2019.

masyarakat terhadap produk makanan tanpa label halal.¹⁷ Persamaannya dengan skripsi yang ditulis Fajrianti yaitu keduanya membahas tentang produk makanan tanpa label halal menggunakan analisis hukum ekonomi islam. Perbedaan dengan skripsi ini adalah penulis lebih menekankan kepada masyarakat agar lebih memperhatikan standarisasi halal produk, terutama dalam mengkonsumsi makanan tanpa label halal. sedangkan skripsi yang ditulis Fajrianti menggunakan analisis hukum ekonomi islam secara umum.

Keempat, Skripsi tahun 2020 Karya Roni Mindra Syahputra Berjudul “Perlindungan Hukum Bagi Konsumen Produk Pangan Dalam Kemasan Tanpa Label Halal”. Skripsi ini membahas tentang pelaksanaan perlindungan konsumen terhadap masuknya barang makanan tanpa label halal dan kendala dalam melaksanakan perlindungan konsumen terhadap masuknya barang makanan tanpa label halal di kota pekanbaru.¹⁸ Adapun persamaan judul dengan penelitian ini yaitu objek penelitian yang sama-sama membahas makanan tanpa label halal. Perbedaannya penelitian ini berfokus pada standarisasi halal terhadap produk makanan bukan pada perlindungan hukum konsumen.

Kelima, Skripsi tahun 2021 Karya Gita Putri Cahyani Yang Berjudul “Analisis Kehalalan Produk Makanan Dalam Upaya Perlindungan Konsumen Bagi Umat Muslim Dalam Perspektif Ekonomi

¹⁷ ST Fajrianti, “Respon Masyarakat Terhadap Produk Makanan Tanpa Label Halal Di Kec. Mattiro Sompe Kabupaten Pinrang (Analisis Hukum Ekonomi Islam)”, *Skripsi*, IAIN Parepare, 2020.

¹⁸ Roni Mindra Syahputra, “Perlindungan Hukum Bagi Konsumen Produk Pangan Dalam Kemasan Tanpa Label Halal”, *Skripsi*, Universitas Islam Riau, 2020.

pengolahan produk *korean street food* di pasar malam kodam brawijaya Surabaya menurut fatwa MUI No. 4 tahun 2003.

F. Manfaat Penelitian

Manfaat yang ingin dicapai dari penelitian ini adalah:

1. Secara Teoritis
 - a. Hasil penelitian ini diharapkan dapat mengembangkan ilmu pengetahuan pada bidang hukum ekonomi syariah.
 - b. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan informasi dan masukan kepada pihak yang berkepentingan, khususnya bagi masyarakat yang mengkonsumsi *korean street food*.
2. Secara Praktis
 - a. Penelitian ini bagi akademisi untuk menambah ilmu pengetahuan serta wawasan mengenai analisis fatwa MUI tentang standarisasi halal terhadap produk *korean street food*.
 - b. Manfaat bagi pedagang *korean street food* dalam rangka mengolah produk *korean street food* berdasarkan standarisasi halal MUI .
 - c. Memberikan informasi kepada peneliti-peneliti yang akan datang agar melakukan penelitian seperti yang terkait dengan lebih mendalam.

yang dilihat secara menyeluruh. Dalam penelitian ini adalah bahan baku dan penamaan produk *korean street food*.

2. Objek Penelitian

Objek penelitian merupakan bagian yang penting dalam sebuah penelitian. Objek dipilih oleh peneliti dan dianggap memiliki kredibilitas untuk memberikan informasi dan data kepada peneliti yang sesuai dengan permasalahan yang diangkat dalam permasalahan ini. Adapun objek penelitian adalah tempat selaku pelaku usaha *korean street food*.

3. Data dan Sumber Data

a) Sumber Data

Sumber data dalam penelitian adalah subjek dari mana data diperoleh. Dalam KBBI, data diartikan sebagai kenyataan yang ada yang berfungsi sebagai bahan sumber untuk menyusun suatu pendapat, keterangan yang benar, dan bahan yang dipakai untuk penalaran. Jadi yang dimaksud sumber data yaitu subjek penelitian dimana data menempel.²⁰ Dalam penelitian ini sumber data yang digunakan adalah responden atau pedagang *korean street food* dalam pengolahan produk.

b) Data

1) Data Primer

²⁰ Imsspada.kemendikbud.go.id, [https:// Imsspada.kemendikbud.go.id /](https://Imsspada.kemendikbud.go.id/), diakses pada 10 Juni 2023 pukul 11.59.

Sumber data primer dalam penelitian ini adalah pernyataan pedagang *korean street food* mengenai perolehan bahan dan cara pengolahan, penyimpanan dan pengemasannya.

2) Data Sekunder

Data sekunder dalam penelitian ini adalah mengacu pada literatur relevan seperti, buku, skripsi, artikel, jurnal serta situs internet yang berkenaan dengan penelitian.

4. Subjek Penelitian

Subjek dalam penelitian ini terdiri dari pedagang selaku pelaku usaha dan produsen produk kuliner *korean street food*.

5. Teknik Pengumpulan Data

Metode pengumpulan dilakukan dengan langkah-langkah sebagai berikut:

a. Observasi

Observasi yakni kegiatan yang dilakukan secara sistematis tentang objek yang diteliti dengan jalan pengamatan dan pencatatan.²¹ Dalam penelitian ini penulis mengamati pedagang *korean street food* di pasar malam kodam brawijaya, Surabaya.

b. Wawancara

Wawancara adalah pengumpulan data dengan cara mengadakan wawancara kepada responden yang didasarkan atas

²¹ Masruhan, *Metode Penelitian Hukum* (Surabaya: Hilal Pustaka, 2013), 213.

tujuan penelitian yang ada.²² Peneliti melakukan wawancara kepada para pedagang *korean street food* dipasar malam kodam brawijaya, Surabaya.

c. Dokumentasi

Dokumen merupakan teknik pengumpulan data yang tidak langsung ditunjukkan pada subjek penelitian. Dalam penelitian ini Dokumen yang digunakan peneliti yaitu: foto, rekaman suara, data atau dokumen tentang jual beli *Korean street food* di pasar malam kodam brawijaya.

6. Teknik Pengelolaan Data

a. Reduksi data adalah memeriksa kembali dengan cermat data-data yang sudah penulis dapatkan. Setelah itu dilakukan pengurangan data yang tidak penting, hal ini dilakukan agar dapat menghasilkan data yang akurat.

b. Verifikasi data atau penarikan kesimpulan, yaitu menyimpulkan data-data yang telah direduksi atau dikurangi.

c. Penyajian data yaitu data yang telah disimpulkan dan kemudian disesuaikan dengan pembahasan yang telah direncanakan sebelumnya.

²² Suharsimi Aritmoko, *Prosedur Penelitian; Suatu Pendekatan Praktek* (Jakarta: PT. Rineka Cipta, 1998), 117.

7. Teknik Analisis Data

Analisis data merupakan bagian yang sangat penting dalam proses penelitian. Sebab dengan analisis, data tersebut dapat diketahui maknanya yang berguna dalam menjelaskan dan memecahkan persoalan penelitian.²³ Teknik yang satu ini bertujuan agar pengaturan transkrip wawancara, catatan lapangan, dan materi lainnya yang telah dikumpulkan tersistematis. Teknik analisis data melibatkan data-data yang terkait dengan penelitian ini, baik dari pencarian pola-pola, penyusunan, penemuan sesuatu yang penting, dan pembuatan keputusan apa yang akan dikatakan kepada orang lain.²⁴

Penelitian menggunakan analisis kualitatif yang menggunakan metode deskriptif analisis. Deskriptif analisis menggambarkan atau menguraikan sesuatu menurut apa adanya yang sesuai dengan kenyataannya atau menganalisis fakta yang diperoleh secara sistematis sehingga dapat memudahkan memberi pemahaman dan pemberian simpulan, kemudian dikembangkan menjadi pola pikir induktif. Dengan metode ini, peneliti dapat menemukan fakta-fakta atau kenyataan dari hasil penelitian bahan baku dan penamaan produk *Korean street food* yang kemudian diambil sebuah kesimpulan.

²³ Dadang Kahmad, *Metode Penelitian Agama, Perspektif Ilmu Perbandingan Agama*, (Bandung: Pustaka Setia, 2000), 95.

²⁴ Emzir, *Analisis Data: Metodologi Penelitian Kualitatif*, Ed, 1-3, (Jakarta: Rajawali Pers, 2012), 85-86.

I. Sistematika Pembahasan

Agar penelitian ini mudah dicermati, maka diperlukan suatu sistematika pembahasan yang runtut. Dalam hal ini penyusun telah merumuskan pembahasan penelitian ini kedalam Lima Bab dan beberapa sub bab yang saling berhubungan antara bab satu dengan bab yang lainnya. Adapun susunannya adalah sebagai berikut:

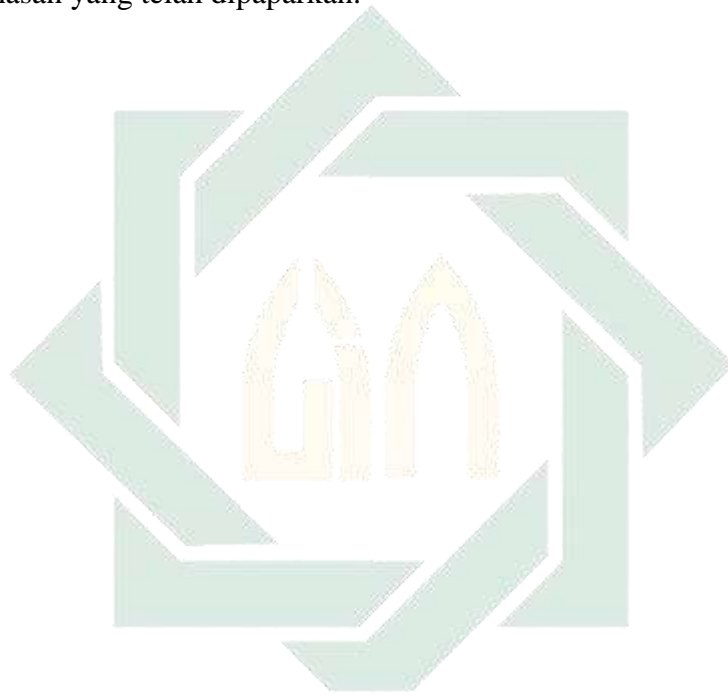
Bab Pertama, Pada bab ini berisi pendahuluan. Bab ini akan digunakan penulis sebagai tempat menguraikan alasan penulis melakukan penelitian atas permasalahan ini, serta menggambarkan secara luas mengenai penelitian ini melalui latar belakang, identifikasi masalah, batasan masalah, rumusan masalah, kajian pustaka, tujuan penelitian, kegunaan penelitian, definisi operasional, metode penelitian dan sistematika penelitian.

Bab Kedua, berisi tentang pembahasan teoritis mengenai pengertian makanan halal, dasar hukum makanan halal, macam-macam makanan halal, kriteria makanan halal menurut para ulama, standarisasi halal menurut LPPOM MUI.

Bab Ketiga, membahas tentang mekanisme perolehan bahan serta penamaan produk *korean street food* di pasar malam kodam brawijaya Surabaya.

Bab Keempat, bab ini berisi tentang analisis fatwa MUI no. 4 tahun 2003 terhadap produk *korean street food* di pasar malam kodam brawijaya.

Bab Kelima, bab ini berisi penutup yang terdiri dari kesimpulan dan saran, di mana kesimpulan merupakan inti sari dari rumusan masalah, sedangkan saran berisi kritik dan masukan dari penulis mengenai pembahasan yang telah dipaparkan.



UIN SUNAN AMPEL
S U R A B A Y A

BAB II KONSEP MAKANAN HALAL DAN STANDARISASI HALAL MENURUT LPPOM MUI

A. Konsep Makanan Halal dalam Islam

1. Definisi Makanan Halal

Makanan dalam bahasa arab artinya *ath'imah* yaitu bentuk jamak dari kata *tha'am*, yang artinya segala sesuatu yang dimakan atau dikonsumsi oleh manusia.²⁵ Makanan secara istilah adalah apa saja yang dapat dikonsumsi, yang berasal dari darat maupun laut. Makanan halal adalah semua makanan yang dibolehkan untuk dikonsumsi, dan sesuai dengan ketentuan al-Qur'an dan hadis.²⁶ Kata halal secara bahasa memiliki arti lepas atau tidak terikat. Maksudnya, segala sesuatu yang tidak terikat dari ikatan dunia maupun ukhrawi. Oleh karena itu, halal juga dapat diartikan boleh.²⁷ Secara hukum, halal meliputi segala sesuatu yang dibolehkan dalam syariat, kebolehan ini dapat bersifat makruh, sunnah, atau mubah.²⁸ Karena ada hal-hal yang dibolehkan secara syariat akan tetapi tidak dianjurkan untuk dilakukan. Dalam ensiklopedi hukum islam, secara terminologi halal memiliki dua arti, pertama, segala hal yang menjadi sebab seorang tidak dihukum jika melakukannya. Kedua, segala sesuatu yang secara syariat boleh dilakukan.²⁹ Menurut ahli bahasa arab Al Jurjani dalam kitabnya, menjelaskan bahwa pengertian pertama menunjukkan bahwa

²⁵ Sayyid Sabiq, *Fikih Sunnah* (PT. Al Ma'arif, 1988), 97.

²⁶ M. Quraish Shihab, *Wawasan Al-Qur'an* (Al Mizan, 1996), 151.

²⁷ Sakban Lubis, "Makanan Halal Dan Makanan Haram Dalam Perspektif Fiqih Islam" *Jurnal Ilmiah Al-Hadi* Vol. 7, No. 2 (June 2022): 14,

²⁸ Shihab, *Wawasan Al-Qur'an*, 148.

²⁹ Lubis, "Makanan Halal Dan Makanan Haram Dalam Perspektif Fiqih Islam" 19.

[قَاعِدَةٌ مُهِمَّةٌ]: وَ هِيَ أَنَّ مَا أَصْلُهُ الطَّهَارَةُ وَ غَلَبَ عَلَيَّ الظَّنُّ تَنَجُّسُهُ لِغَلَبَةِ النَّجَاسَةِ فِي مِثْلِهِ فِيهِ قَوْلَانِ مَعْرُوفَانِ بِقَوْلِي الْأَصْلِ. وَ الظَّاهِرُ أَوْ الْغَالِبُ أَرْجَحُهُمَا أَنَّهُ طَاهِرٌ، عَمَلًا بِالْأَصْلِ الْمُتَيَقِّنِ، لِأَنَّهُ أَصْبَطُ مِنَ الْغَالِبِ الْمُخْتَلِفِ بِالْأَحْوَالِ وَ الْأَزْمَانِ

“(Kaidah Penting). Sesungguhnya sesuatu yang asalnya suci dan terjadi praduga najis dengan alasan umunya terkena najis pada hal sesamanya, maka dalam masalah ini ada dua pendapat yang terkenal dengan dua qoul, hukum asal dan *zāhir* atau *ghālib*. Pendapat yang lebih unggul dari dua kaidah itu adalah sucinya benda tersebut, dengan berpatokan pada hukum asal yang telah diyakini. Sebab hukum asal lebih komprehensif dibanding dengan hukum *ghālib* yang berbeda-beda berdasarkan keadaan dan waktu.”³⁵

Kaedah Ushul fiqh

الْأَصْلُ فِي الْأَشْيَاءِ إِلَّا بَاحَةً حَتَّى يَدُلَّ الدَّلِيلُ عَلَى التَّحْرِيمِ

“Hukum asal dari sesuatu adalah mubah sampai ada dalil yang melarangnya”³⁶

3. Kriteria dan Syarat Makanan Halal

Yusuf Qardhawi membagi makanan yang dikonsumsi manusia secara umum menjadi tiga, yaitu hewani, nabati, dan hasil olahan. Secara keseluruhan makanan nabati halal, kecuali yang mengandung racun atau membahayakan bagi tubuh manusia. Sedangkan makanan hewani dibagi dua, yaitu hewan yang hidup di laut, halal untuk dikonsumsi dan hewan yang hidup di darat sebagian boleh dikonsumsi.³⁷

³⁵ Ibnu, *Terjemah Fathul Mu'in* (Lirboyo Press, n.d.), 106.

³⁶ Maisyarah rahmi, “*Maqasid Syariah Sertifikasi Halal*”, (Palembang: Bening Publish Media, 2021), 153

³⁷ Mudhafir Fadlan and H.A.F Wibisono, *Makanan Halal* (Yayasan Kampusina, n.d.), 144.

Makanan halal dibagi menjadi tiga yaitu, makanan halal secara zatnya, makanan halal dengan cara memperolehnya, dan makanan secara pengolahannya.³⁸

a. Halal secara zatnya

Makanan halal secara zatnya adalah makanan yang pada dasarnya boleh untuk dikonsumsi, dan kehalalannya telah tercantum dalam al-Qur'an maupun hadis.

b. Halal secara perolehannya

Makanan yang halal secara perolehannya merupakan makanan yang didapatkan dengan cara-cara yang dibolehkan secara syariat. Karena makanan halal bisa menjadi haram apabila cara memperolehnya menentang ajaran syariat.

c. Halal secara pengolahannya

Makanan halal yang diolah dengan cara yang sesuai syariat agama. Banyak sekali makanan halal yang cara pengolahannya tidak tepat sehingga menjadikan makanan itu haram. Berikut ini merupakan jenis-jenis makanan yang halal dan *tayyib* :

- a. Semua makanan yang didalamnya tidak ada unsur kotor atau menjijikkan.
- b. Semua makanan yang didalamnya tidak mengandung unsur membahayakan bagi moral, akal, serta jasmani manusia.
- c. Semua makanan yang tidak dilarang dalam nas.³⁹

³⁸ Auliya dkk, "Konsep Makanan Halal Dan Thayyib Dalam Perspektif Al-Qur'an" *jurnal Ilmu Al Qur'an dan Tafsir Vol. 10, No. 10* (September 2020), 6.

4. Manfaat Makanan Halal

Pengetahuan mengenai manfaat makanan halal sangat diperlukan untuk meningkatkan spirit umat islam dalam mengkonsumsi makanan halal. Makanan halal mempunyai beragam manfaat terutama bagi perkembangan dan pertumbuhan tubuh manusia.

Diantara manfaat yaitu, *pertama*, memberikan sumber tenaga yang positif untuk tubuh manusia dan menambah kecerdasan otak, serta menjaga kesehatan tubuh. *Kedua*, orang yang mengkonsumsi makanan halal, akal pikiran dan hatinya akan terjaga karena makanan halal memberikan pengaruh positif bagi orang yang mengkonsumsinya. *Ketiga*, mengkonsumsi makanan halal juga dapat mencerminkan perilaku yang baik dalam diri seseorang dan memberikan ketenangan hidup dalam menjalankan kehidupan sehari-hari, serta mendapat ridha dari Allah SWT.⁴¹

B. Standarisasi Halal Menurut Fatwa MUI

1. Konsep Fatwa

Fatwa secara bahasa dapat diartikan jawaban atas suatu peristiwa atau kejadian yang terjadi di masyarakat. Rohadi mengutip pendapat Zamakhsyari mengemukakan bahwa pengertian fatwa

⁴¹ Moh. Irham Zuhdi, *Menyelamatkan Generasi Emas* (PT Elex Media Komputindo, 2022), 83.

dari sudut *li ghairihi*, MUI meminta bantuan dan menyerahkannya kepada pihak-pihak yang sesuai dengan kompetensinya seperti dinas kesehatan dan BPOM.⁴⁷ sebelum menetapkan fatwa halal kepada suatu produk, MUI melakukan penelitian dan audit terlebih dahulu kepada pihak pengusaha, kemudian dibawa ke sidang komisi. Prosedur penetapan fatwa halal telah dijelaskan dalam PP nomor 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal. Berikut adalah penjelasan secara singkat tentang prosedur penetapan fatwa halal MUI :

- a. MUI memberikan pembekalan kepada para auditor LPPOM mengenai barang-barang yang diharamkan secara syariat, baik haram *li-dhātihi* maupun *li-ghayrihi* yang karena dengan cara penanganannya tidak sesuai dengan syariat. Dengan kata lain, auditor harus memiliki pengetahuan yang cukup perihal benda-benda yang diharamkan syariat.
- b. Auditor (LPPOM) ke pengusaha yang bersangkutan untuk melakukan penelitian dan audit. Penelitian yang dilakukan yaitu pemeriksaan pada bahan yang digunakan untuk menghasilkan produk, baik itu berupa bahan baku maupun bahan tambahan, dan pemeriksaan terhadap bukti pembelian bahan.

⁴⁷ Bagian Proyek Sarana dan Prasarana Produk Halal Direktorat Jenderal Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggaraan Haji Departemen Agama RI, *Sistem dan Prosedur Penetapan Fatwa Produk Halal Majelis Ulama Indonesia*, 14

- c. Setelah diperiksa, kemudian bahan akan dibawa ke laboratorium untuk diperiksa lagi, terutama bahan yang diduga atau dicurigai mengandung barang haram atau najis untuk memastikannya.
- d. Pemeriksaan pada suatu perusahaan bisa dilakukan berkali-kali, bahkan LPPOM terkadang menyarankan pihak perusahaan untuk mengganti bahan produk yang dicurigai dengan bahan yang sudah jelas kehalalannya, jika perusahaan tersebut berkomitmen mendapatkan sertifikat halal dari MUI.
- e. Hasil penelitian dan audit kemudian ditulis dalam berita acara, dan diserahkan kepada badan penyelenggara jaminan produk halal (BPJPH) yang selanjutnya akan dibawa ke komisi fatwa MUI.
- f. LPPOM kemudian menjelaskan isi berita acara dalam sidang komisi fatwa dan selanjutnya akan dibahas dan dibahas secara mendalam oleh sidang komisi.
- g. Jika masih ada suatu produk yang mengandung bahan yang kehalalannya diragukan atau ada ketidak transparan dari bukti pembelian bahan, maka akan dikembalikan ke auditor (LPPOM) agar dilakukan pemeriksaan dan auditing ulang.
- h. Produk yang sudah diyakini kehalalannya oleh sidang komisi, maka fatwa halalnya diputuskan oleh sidang komisi.

jika produk mikrobial yang digunakan untuk membantu produksi barang lain yang kemudian langsung dimakan dan media pertumbuhannya memakai bahan yang haram.⁶¹

Oleh karena itu, Fatwa MUI No. 4 Tahun 2003 tentang Standarisasi Fatwa Halal menetapkan bahwa ketika menggunakan mikroba untuk membantu produksi produk lain, terlebih dahulu harus mempertimbangkan media pertumbuhan mikroba yang dipilih. Media tumbuh harus berasal dari sumber yang suci dan legal. Media yang tidak bersih dan melanggar hukum tidak diizinkan.

Pernyataan yang telah dijelaskan di atas mengarah pada kesimpulan tentang persyaratan pangan untuk nama produk dan bahan yang digunakan sebagai berikut:

- a. Menggunakan penamaan produk yang tidak dilarang
Produk makanan tidak boleh diidentifikasi dengan nama atau simbol yang membangkitkan ketidakpercayaan atau kejahatan. Penggunaan nama atau simbol untuk makanan atau minuman yang mengacu pada barang atau hewan yang diharamkan secara khusus, seperti babi dan *khamr*, dilarang kecuali jika hal itu dilakukan secara historis (*urf*). Dilarang

⁶¹ Wajdi, Farid, and Diana Susanti. *Kebijakan Hukum Produk Halal Di Indonesia*. Sinar Grafika, 2021.52

Jika pengolahannya dilakukan dengan cara yang melanggar syariat agama, maka makanan yang semula halal akan berubah menjadi haram. Padahal banyak makanan yang asalnya halal, namun menjadi haram karena kesalahan pengolahan. Misalnya, anggur adalah makanan halal, tetapi karena digunakan untuk membuat alkohol dan kemudian minuman keras dari anggur, maka sekarang menjadi ilegal.⁶⁵

Fasilitas pengolahan perlu memisahkan bahan-bahan yang tidak halal untuk penampungan, penimbangan, pencampuran, pencetakan, dan pemasakan. Spesifikasi berikut harus dipenuhi oleh alat pengolah:

- 1) Jangan menggunakan peralatan pemrosesan yang sama dengan yang digunakan untuk memproses barang-barang non-halal.
- 2) Menggunakan alat pembersihan terpisah untuk bahan halal dan tidak halal.
- 3) Sarana yang digunakan berbeda untuk pemeliharaan alat halal dan non halal

⁶⁵ Nura Mayasari, *Memilih Makanan Halal*, Qultum Media, 2007, 58

- 4) Memiliki ruang penyimpanan alat yang terpisah baik untuk barang halal maupun barang haram.⁶⁶

Oleh karena itu, ketika menilai apakah suatu produk halal atau haram, penting untuk mempertimbangkan baik bahan yang digunakan di dalamnya maupun fasilitas yang digunakan selama proses produksi produk tersebut, selain ketika hasil dari produk tersebut telah menjadi barang jadi. Bahan yang digunakan harus digunakan sesuai dengan hukum islam dan bebas dari kontaminasi antara bahan halal dan bahan yang tidak halal.

UIN SUNAN AMPEL
S U R A B A Y A

⁶⁶ Abi Jam'an Kurnia, *Penggunaan Alat Pengolahan Dan Penyajian Produk Halal Dengan Tidak Halal*, n.d., <https://www.hukumonline.com/klinik/a/penggunaan-alat-pengolahan-dan-penyajian-produk-halal-dengan-tidak-halal-lt5cfd155c76e85>., diakses pada tanggal 13 Januari 2023, pukul 23.50.

BAB III

BAHAN BAKU DAN PENAMAAN PRODUK *KOREAN STREET FOOD* DI PASAR MALAM KODAM BRAWIJAYA SURABAYA

A. Gambaran Umum Pasar Malam Kodam Brawijaya

1. Sejarah Pasar Malam Kodam Brawijaya

Pasar malam Kodam Brawijaya terletak di lapangan Kodam V Brawijaya tepatnya di Jalan Brawijaya, Kelurahan Sawunggaling, Kecamatan Wonokromo, Kota Surabaya. Lapangan ini berada di tengah pemukiman TNI angkatan darat. Mulanya lapangan milik TNI ini digunakan sebagaimana fungsi lapangan pada umumnya. Seperti kegiatan olahraga sepak bola, bulu tangkis, senam, lomba-lomba, upacara, tempat peringatan acara yang diselenggarakan oleh TNI, dan kegiatan lain yang dilakukan masyarakat sekitar.

Lapangan yang awalnya hanya difungsikan sebagai tempat olahraga dan kegiatan TNI, mulai Tahun 2009 lapangan ini juga difungsikan menjadi wisata kuliner malam yang keamanannya berada dalam tanggung jawab Kodam V Brawijaya. Pada tahun itu tidak begitu banyak penjual, hanya terdapat beberapa penjual yang berjualan dengan stand seadanya, dan pada saat itu belum ada penarikan biaya keamanan, kebersihan, dan lain-lain.⁶⁷ Penjual di lapangan kodam tidak dipungut biaya apapun. Seiring berjalannya waktu, pasar malam kodam mulai berkembang, yang awalnya

⁶⁷ Reza, ketua pasar malam kodam, *wawancara* 9 Januari 2023

terdapat hanya beberapa stand, mulai bermunculan stand-stand baru. Tidak hanya dari masyarakat sekitar pasar malam kodam saja, masyarakat di luar daerah Surabaya juga banyak yang ingin membuka stand di pasar malam kodam.

Pasar malam Kodam Brawijaya buka mulai pukul 18.00-22.00 WIB. Dalam kurun waktu yang cukup singkat itu, pasar kodam mampu menarik sekitar 1000- 5000 pengunjung.⁶⁸ Pasar malam ini buka setiap hari, kecuali ada acara-acara resmi yang diadakan di lapangan kodam. Adanya pasar malam kodam ini berdampak positif bagi kehidupan masyarakat. Tidak sedikit masyarakat yang sangat terbantu ekonominya untuk memenuhi kehidupan sehari-hari dari omset berjualan di pasar malam kodam. Beraneka macam stand yang memenuhi di pasar malam kodam, mulai dari makanan, pakaian, kosmetik, mainan anak-anak, dan lain sebagainya. Karena banyaknya orang yang berjualan, sistem berbayar mulai diterapkan di pasar malam kodam. Bagi masyarakat yang ingin berjualan di pasar malam kodam harus membayar sebesar Rp. 9.000.000,- (Sembilan Juta) per-tahunnya untuk biaya stand. Kemudian pihak pengelola akan menyediakan tempat dengan ukuran 4 X 2 Meter persegi untuk stand. Setiap harinya pedagang dipungut biaya listrik sejumlah Rp. 2.000,- (Dua Ribu Rupiah) sampai Rp. 15.000,- (Lima Belas Ribu Rupiah), sesuai

⁶⁸ Bagus, bagian umum pasar malam kodam, *wawancara* 9 Januari 2023

dengan jumlah pemakaian listrik masing-masing pedagang, pedagang juga dipungut biaya keamanan per-stand Rp. 5.000,- (Lima Ribu Rupiah).⁶⁹

Banyak pedagang yang menyewa stand lebih dari ukuran stand semestinya, meskipun dengan harga yang lebih mahal, dengan alasan untuk menyetok barang lebih banyak dan menarik pengunjung. Pihak pengelola pasar malam kodam tidak membatasi minimal penyewaan stand selagi masih terdapat lahan yang kosong dan pedagang mampu membayar biaya kontrak dua kali lipat setiap tahunnya.⁷⁰

2. Letak geografis

Pasar Malam Kodam Brawijaya berlokasi di Jalan Brawijaya, Kelurahan Sawunggaling, Kecamatan Wonokromo, Kota Surabaya. Pasar malam yang terletak dibagian selatan Kota Surabaya ini berada di sekitar perumahan dinas TNI angkatan darat. Lokasinya sangat strategis sehingga pasar malam kodam selalu ramai pengunjung. Mayoritas pengunjung anak muda, baik pelajar maupun mahasiswa, selebihnya orang tua dan anak-anak. Pengunjung pasar malam kodam tidak hanya dari masyarakat sekitar, tetapi seluruh daerah yang ada di Kota Surabaya, maupun daerah diluar Kota Surabaya. Kebanyakan pedagang berasal dari

⁶⁹ Reza, ketua pasar malam kodam, *wawancara* 9 Januari 2023

⁷⁰ Rizki, pedagang *korean street food*, *wawancara* 6 Januari 2023

Berikut merupakan macam-macam jenis stand yang menjadi tempat pedagang berjualan di pasar malam kodam sejak Tahun 2009 sampai sekarang, yaitu :

Tabel 1.1. Stand-stand yang ada di pasar malam Kodam Brawijaya.⁷²

| No | Jenis Stand | Jumlah |
|----|----------------------------|--------|
| 1 | Stand pakaian | 85 |
| 2 | Stand kosmetik | 7 |
| 3 | Stand boneka | 5 |
| 4 | Stand tas | 4 |
| 5 | Stand parfum | 5 |
| 6 | Stand makanan | 15 |
| 7 | Stand minuman | 23 |
| 8 | Stand sepatu | 17 |
| 9 | Stand alat listrik | 4 |
| 13 | Stand mainan | 5 |
| 14 | Stand <i>accecories</i> Hp | 7 |
| 15 | Tempat informasi | 1 |

Sumber : Dokumentasi Peneliti

B. Bahan baku dan penamaan Produk *Korean Street Food* Di Pasar Malam Kodam Brawijaya Surabaya

1. Produk *Korean street food* di pasar malam kodam Brawijaya

Setiap orang membutuhkan makanan untuk bertahan hidup sehari-hari, memasak adalah aspek kehidupan yang sangat erat

⁷² Reza, ketua pasar malam kodam, *wawancara* 9 Januari 2023

kaitannya dengan mengkonsumsi makanan setiap hari. dimulai dengan masakan yang dianggap sederhana dan beralih ke makanan yang elegan dan mewah. Memproduksi makanan dan minuman untuk konsumen yang tentunya ingin menghasilkan uang sebanyak-banyaknya adalah yang dilakukan perusahaan kuliner. Salah satu industri makanan yang memberikan kontribusi nyata dalam meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat adalah industri kuliner. Makanan ringan. Sedangkan lokasi atau kawasan yang menawarkan aktivitas kuliner dikenal dengan wisata kuliner.⁷³

Seiring dengan minat yang besar terhadap K-Pop dan drama Korea, makanan Korea berkembang pesat. Restoran, cafe, jajanan pinggir jalan, dan makanan cepat saji siap saji. Karena memiliki kualitas yang sama dengan masakan Indonesia, para penikmat tertarik dengan cita rasa rempah yang pedas dan kaya. Banyak cafe dan restoran menawarkan makanan Korea yang telah disesuaikan dengan lidah masyarakat Indonesia sebagai alternatif bagi konsumen untuk merasakan masakan Korea.

Orang Indonesia memiliki daya tarik yang tinggi terhadap kuliner kaki lima. Hal ini dikarenakan harganya yang terjangkau. Tentu saja banyak ragam *street food* khas Indonesia yang sudah dikenal oleh masyarakat Indonesia, namun saat ini *street food*

⁷³ Aldo, Strategi Pengembangan Bisnis Usaha Makanan dan Minuman Depot Mie To Eat Surabaya, *Jurnal Agora*, Vol. 3, No 1, 2015, 186

Korea juga sangat digemari oleh konsumen. Lisa Pemilik salah satu gerobak makanan Korea di pasar malam kodam yang menyediakan berbagai menu jajanan Korea seperti *tteokbokki* serta makanan tambahan seperti mandu, dan odeng. Setiap harinya pedagang membuat kurang lebih 50 porsi *topokki* untuk dijual. Selama akhir pekan, pedagang menambah porsi dengan menyediakan 100 porsi. Pedagang juga menawarkan harga yang masuk akal dan ramah kantong. Odeng seharga Rp. 10.000, dan *tteokbokki* dibandrol dengan harga antara Rp. 15.000.⁷⁴

Berikut merupakan daftar menu *korean street food* yang ada di pasar malam kodam.

Tabel 1.2. Daftar menu *korean street food*

| No. | Nama Produk | Harga |
|-----|---------------------------------|--------------|
| 1 | Enoki <i>Chikuwa</i> | Rp. 15.000,- |
| 2 | <i>Tteokbokki</i> | Rp. 15.000,- |
| 3 | <i>seafood</i> saus Asam Manis | Rp. 10.000,- |
| 4 | <i>seafood</i> saus Black Paper | Rp. 10.000,- |
| 5 | <i>seafood</i> saus Samyang | Rp. 10.000,- |
| 6 | <i>seafood</i> saus Bulgogi | Rp. 10.000,- |
| 7 | Enoki <i>Beef</i> | Rp. 20.000,- |
| 8 | Enoki <i>Crab</i> | Rp. 15.000,- |
| 9 | Cumi Jamur Enoki | Rp. 15.000,- |

⁷⁴ Lisa, pedagang *korean street food*, wawancara 6 januari 2023

Saus tomat, saus sambal, saus Kikkoman, tepung maizena, bubuk cabai, minyak goreng, gula, dan garam adalah beberapa bahan instan yang digunakan produsen untuk membuat produknya. Penjual makanan jalanan Korea pergi ke pasar malam Kodam di supermarket terdekat untuk membeli bahan-bahan tersebut.

3. Alat

Alat-alat yang digunakan dalam proses pembuatan produk *korean street food*, yaitu regulator dan gas, kompor, panci, blender, pisau, sudip, sendok, baskom, talenan.⁸⁴

Semua alat digunakan untuk membuat produk *korean street food* sudah melalui tahap sterilisasi terlebih dahulu dengan cara dicuci menggunakan air mengalir. Proses ini dilakukan juga sesudah pemakaian alat produksi. Seperti panci, baskom, sendok, talenan, sudip, dicuci menggunakan sabun dan air mengalir. Sehingga menjaga barang-barang untuk alat produksi untuk terhindar dari barang najis. Dalam proses produksi alat-alat tersebut juga tidak digunakan dan tidak tercampur dengan barang-barang yang haram.

4. Mekanisme Pembuatan Produk *Korean Street Food*

Peneliti melakukan wawancara dan observasi kepada pedagang *korean street food* untuk mengetahui cara membuat

⁸⁴ Lisa, pedagang *korean street food*, wawancara 7 Januari 2023

produk korean street food. Jika bahan-bahan dan alat sudah disiapkan, maka langkah selanjutnya yaitu cara membuat produk *korean street food*. Cara pembuatan produk *Korean street food* adalah sebagai berikut :⁸⁵

- a. Semua bumbu-bumbu seperti (bawang merah, bawang putih, cabe merah keriting, cabe merah rawit) dihaluskan menggunakan blender.
- b. Setelah semua bumbu halus, kemudian ditumis dengan sedikit minyak, selanjutnya diberi 500 ml air dan diaduk hingga merata.
- c. Selanjutnya bumbu- bumbu lain seperti cabe bubuk, saos tomat, saos sambal, gula, garam, dan penyedap rasa dimasukkan secukupnya.
- d. Jika kuah sudah mulai mendidih, pedagang memasukkan 2 sendok makan saus korea sesuai dengan rasanya. Jika ingin membuat rasa bulgogi maka menggunakan saos rasa bulgogi.
- e. Agar mendapatkan tekstur yang kental dari kuah, maka pedagang menambahkan tepung maizena yang telah dicampur dengan air.

⁸⁵Yuli, pedagang *korean street food*, wawancara 7 Januari 2023.

- f. Setelah kuah mengental dan cukup mendidih, kemudian pedagang memasukkan bakso *seafood* campur dan ditunggu sampai 5-10 menit sampai benar-benar matang.

Para pedagang *Korean street food* ini kemudian menyajikan dalam bentuk cup-cup dari kertas, dan konsumen diberi sendok plastik untuk mengkonsumsi jajanan korea tersebut.

5. Kebersihan tempat dan Makanan

Melalui teknik observasi lapangan, peneliti telah menunjukkan bahwa para pedagang yang menjual dan mengolah produk makanan yang mereka jual cukup higienis dalam hal penyajian, pengemasan, dan pengolahan.⁸⁶ Diawali dengan anjuran pengelola pasar malam Kodam untuk menggunakan masker, sarung tangan pada saat menyiapkan dan menyajikan makanan, dan kemasan produk yang bersih harus digunakan kemasan baru. Pemanfaatan bahan segar dan kebersihannya, seperti halnya mereka yang menjual produk olahan *seafood* dan mencuci produknya dengan air bersih mengalir, juga menjadi perhatian utama.

6. Penamaan Produk *Korean Street Food* Di Pasar Malam Kodam

Produk *korean street food* yang dijual di pasar malam kodam brawijaya mempunyai berbagai macam penggunaan nama produk, mulai dari penggunaan bahasa Indonesia, singkatan, dan

⁸⁶ Observasi tempat produksi, Surabaya, 7 Januari 2023.

edukasi yang diberikan oleh pemerintah kepada masyarakat umum. Hal ini diketahui saat melakukan penelitian terhadap pedagang kaki lima Korea di pasar malam Kodam yang masih belum memiliki izin sertifikasi halal. Pentingnya sertifikasi halal bagi pedagang kaki lima agar memberikan perlindungan dan kenyamanan kepada pelanggan yang membeli makanan dari pedagang tersebut.

Adapun tanggapan pedagang *Korean street food* di pasar malam kodam terkait sertifikasi halal berdasarkan wawancara adalah sebagai berikut:

a. Pedagang pertama

Dalam sebuah wawancara, pemilik stan *Korean street food*, Baihaqi Rizky mengatakan, “Saya belum mendaftarkan lapak saya terkait Sertifikasi Halal karena ingin fokus membangun usaha ini terlebih dahulu dan jika diharuskan mendaftar ke lembaga terkait, saya akan mendaftarkannya untuk kenyamanan dan keamanan pelanggan karena saya sangat setuju bahwa sangat penting untuk mengatasi masalah Sertifikasi Halal produk makanan”.⁸⁷

b. Pedagang kedua

Pedagang jajanan Korea “Raja” hanya memiliki izin usaha dengan asosiasi sebagai pihak pengelola, pedagang

⁸⁷ Baihaqi Rizky, pedagang *korean street food*, wawancara 6 Januari 2023.

Korean street food mengungkapkan bahwa ia belum mendaftarkan sertifikasinya ke BPJPH. Berdasarkan pernyataan berikut dari pedagang kaki lima *Korean street food* Ari Muhammad: “Saya belum mendaftarkan kios saya sendiri ke BPJPH karena menurut saya akan sangat sulit untuk mendaftarkannya untuk Sertifikasi Halal, dan tidak tahu bagaimana cara mendaftarkannya.”⁸⁸

c. Pedagang ketiga

Berdasarkan wawancara di tempat dengan Yuli sebagai berikut: “Berdasarkan wawancara dengan Yuli, saya sudah mengetahui terkait sertifikasi halal pada makanan, akan tetapi kios saya sendiri belum mendaftarkan ke lembaga terkait karena menurut saya ini hanya pedagang kecil saja, juga terkait biaya yang tidak sedikit untuk mendaftar sertifikasi halal, juga belum mengetahui cara pengajuan ke pihak BPJPH.”⁸⁹

d. Pedagang keempat

Berdasarkan wawancara di tempat dengan Lisa sebagai berikut: “Berdasarkan wawancara dengan Lisa , untuk kios saya sendiri belum mendaftarkan terkait sertifikasi halal ke lembaga tertentu karena takut akan birokrasi yang dilakukan oleh pemerintah sendiri, dan saya belum mengetahui mengenai prosedur pengajuannya. Akan tetapi sertifikasi halal itu sangat

⁸⁸ Ari, pedagang *korean street food*, wawancara 6 Januari 2023

⁸⁹ Yuli, pedagang *korean street food*, wawancara 7 Januari 2023

penting demi kenyamanan bagi penjual maupun pembeli juga. Mungkin kedepannya saya akan mendaftarkan kios saya ke lembaga terkait untuk mendapatkan sertifikasi halal”⁹⁰

e. Pedagang kelima

Reva, seorang pedagang *Korean street food* di pasar malam kodam , membuat pernyataan berikut mengenai sertifikasi kiosnya:

Menurut pernyataan Reva sebagai pemilik kios, “saya belum mendaftarkan sertifikasi halal pada lembaga tertentu dan mungkin nanti saya akan mendaftarkan kios saya agar produk yang saya jual bersertifikat halal dan juga menurut saya karena adanya sertifikasi halal sangat membantu konsumen dalam memenuhi kebutuhan dasarnya dan tentunya pelanggan selalu dapat meminta bukti sertifikasi halal”.⁹¹

Peneliti tidak menemukan adanya label Halal di kios penjual *Korean street food* di pasar malam Kodam ketika melakukan observasi ke lokasi pasar. Banyak pedagang tidak mengetahui prosedur untuk meminta sertifikasi halal atau pelabelan barang. Peneliti mewawancarai 5 pedagang *Korean street food* , dan mereka menemukan bahwa hanya 2 dari mereka yang mengetahui prosedur untuk mengajukan sertifikasi halal, yang tidak pernah dilakukan karena beberapa

⁹⁰ Lisa, pedagang *korean street food*, wawancara 7 Januari 2023

⁹¹ Reva, pedagang *korean street food*, wawancara 9 Januari 2023

alasan, dan 3 pedagang lainnya tidak mengetahui prosedur tersebut.

8. Respon Pedagang Tentang Konsep Makanan Halal

Adapun maksud dari penelitian ini penulis ingin mengetahui respon pedagang terhadap konsep makanan halal yang terjadi dilapangan, agar penulis bisa mengetahui kehalalan bahan-bahan yang pedagang olah untuk .menjadi sebuah produk yang dijual. Beberapa kategori pertanyaan kepada pedagang *Korean street food* di pasar malam kodam, yang akan menjadi sumber data dibagi menjadi 3 macam pertanyaan, diantaranya :

- a. Kepedulian responden terhadap komposisi halal atau logo halal pada bahan makanan yang dipakai dalam membuat jajanan *Korean street food*
- b. Respon pedagang terhadap pemahaman konsep makanan halal.
- c. Respon pedagang terhadap jajanan *Korean street food* yang dijual sudah atau tidak terjamin kehalalannya.

Adapun penelitian ini bertujuan agar penulis ingin mengetahui berapa banyak pedagang yang sangat peduli dengan produk makanan halal karena jika pedagang tahu bahan-bahannya terjamin, makanan yang mereka jual akan sehat dan tidak merugikan bagi yang memakannya. Selain itu, jika diterapkan dalam kehidupan sehari-hari, pentingnya memahami konsep makan

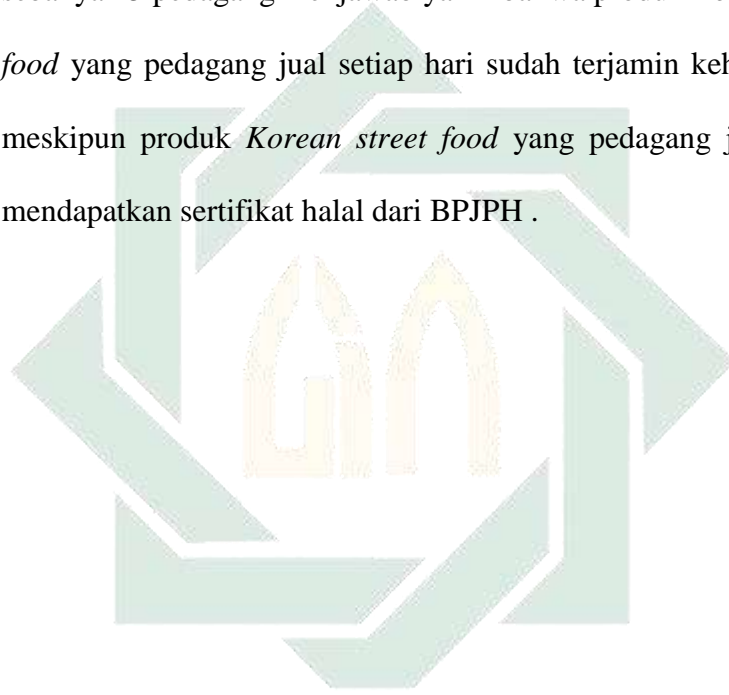
halal juga mempengaruhi baik buruknya kehidupan seseorang. Makanan mempengaruhi kinerja seseorang dalam kehidupan, maka segala sesuatu yang dikonsumsi harus *thayyib* (baik) dan bermanfaat bagi tubuh. Melalui wawancara, penulis kajian ini akan menilai secara langsung seberapa besar kepedulian pedagang terhadap produk makanan halal. Disini penulis melakukan wawancara terhadap 5 pedagang *Korean street food* di pasar malam kodam brawijaya, sebagai bahan atau sumber data untuk melakukan penelitian tersebut.

Berdasarkan wawancara yang dilakukan oleh peneliti tentang respon pedagang *Korean street food* di pasar malam kodam yang memperhatikan logo halal atau komposisi halal yang tercantum pada bahan makanan untuk menghasilkan suatu produk, 2 pedagang menjawab kadang-kadang dan 3 pedagang menjawab pernah memperhatikan. Hal tersebut sesuai dengan pernyataan seorang pedagang kaki lima *Korean street food*, berdasarkan keterangan Ari Muhammad, “saya membeli bahan dasar produk saya langsung dari agen yang menjual berbagai macam makanan beku dan saya tidak tahu cara membuatnya karena dikemas langsung dari pabriknya, namun kemasannya sudah berlabel halal”⁹²

⁹² Ari, pedagang *korean street food*, wawancara, 7 Januari 2023

Dari penjelasan diatas, dapat ditarik kesimpulan bahwa sebagian pedagang belum sepenuhnya menyadari akan pentingnya mengetahui komposisi bahan makanan yang dibeli sebelum menjualnya kepada konsumen. Seyogyanya para pedagang selalu memperhatikan komposisi bahan makanan dan logo halal yang akan digunakan untuk mengolah bahan baku *Korean street food*, dan mengecek apakah bahan makanan tersebut sudah mendapatkan izin BPOM. Hal ini bertujuan untuk menjamin produk makanan yang pedagang jual di pasar sudah terjamin kehalalan dan ke-*tayyib*-nya, serta tidak membahayakan bagi tubuh dan aman dikonsumsi oleh masyarakat. Bagi pedagang *Korean street food* pemahaman konsep makanan halal itu sangat penting. Hasil tersebut dapat dilihat dari hasil wawancara sebanyak 5 pedagang menjawab bahwa sangat penting untuk mengetahui dan memahami konsep makanan halal dalam islam. Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa memiliki pemahaman dasar tentang makanan halal sangat penting untuk kebutuhan sehari-hari dan keluarga. Memahami makanan halal penting agar setiap pedagang dapat mengamalkan penjelasan *tayyib* dan halal yang disebutkan dalam al-qur'an dan hadits. Salah satunya harus memenuhi syarat halal, yaitu sesuatu yang diperbolehkan oleh syariat, dan *tayyib* yaitu sesuatu yang menyehatkan tubuh, bersih, suci, dan bebas dari unsur-unsur berbahaya. Semua pedagang *Korean street food* yakin

bahwa yang mereka jual sudah terjamin kehalalannya, karena bahan-bahan yang saya gunakan tidak ada yang mengandung unsur haram. Hasil tersebut sesuai dengan hasil wawancara bahwa sebanyak 5 pedagang menjawab yakin bahwa produk *Korean street food* yang pedagang jual setiap hari sudah terjamin kehalalannya, meskipun produk *Korean street food* yang pedagang jual belum mendapatkan sertifikat halal dari BPJPH .



UIN SUNAN AMPEL
S U R A B A Y A

BAB IV
ANALISIS FATWA MUI NO. 4 TAHUN 2003 TERHADAP BAHAN BAKU
DAN PENAMAAN PRODUK *KOREAN STREET FOOD* DI PASAR
MALAM KODAM BRAWIJAYA SURABAYA

**C. Produk *Korean Street Food* di Pasar Malam Kodam Brawijaya
Surabaya**

Pedagang *Korean street food* di pasar malam kodam menjual beberapa produk jajanan diantaranya, enoki chikuwa, *tteokbokki*, baso *seafood* dalam berbagai saus, daging sapi enoki, kepiting enoki, cumi jamur enoki, odeng, dan *rabokki*. Bahan-bahan tersebut berasal dari makanan beku atau *frozen food* yang telah dimodifikasi oleh para penjual dan disajikan dengan bumbu sesuai dengan produk yang ditawarkan oleh masing-masing pedagang *Korean street food* tersebut. Bahan-bahan ini dibeli dari agen *frozen food* terdekat.

Ada beberapa bahan yang berasal dari hewani, seperti daging sapi. Para pedagang mendapatkan daging sapi atau *beef roll* dengan membelinya di agen *frozen food* dan di supermarket terdekat. Daging tersebut didapatkan pedagang sudah melalui proses penyembelihan dan sudah siap untuk diolah. Ada juga bahan-bahan makanan instan yang pedagang gunakan dalam memproduksi produk jajan Korea, seperti saus sambal, saus tomat, saus *black papper*, saus *bulgogi*, saus samyang, saus *gochujang*, cabai bubuk, tepung maizena, mi, minyak goreng, jamur enoki, garam, dan gula. Pedagang membeli bahan-bahan instan tersebut di *market place* dan supermarket terdekat. Adapun untuk bahan-bahan lainnya

seperti bawang merah dan bawang putih, pedangan membelinya di pasar tradisional.

D. Analisis Fatwa MUI Nomor 4 Tahun 2003 Tentang Standarisasi Halal Terhadap Bahan baku dan penamaan Produk *Korean Street Food*

a. Daging Sapi

Berdasarkan penelitian yang telah dijelaskan diatas bahwa *Korean street food* terdapat produk yang menggunakan bahan dasar hewani seperti daging sapi. Merujuk pada fatwa MUI tentang penyembelihan hewan, bahan dasar yang digunakan oleh pedagang *Korean street food* dibeli dalam keadaan siap untuk diolah, sehingga para pedagang tidak mengetahui bagaimana proses penyembelihan hewan tersebut. Hal ini menjadikan peneliti sulit memastikan apakah penyembelihan hewan tersebut sudah sesuai atau belum dengan ketentuan fatwa MUI no. 4 tahun 2003 atau dalam arti lain kondisinya masih samar, karena pedagang membeli bahan dasar berupa daging tersebut di agen *frozen food* atau di supermarket terdekat.

Dalam menyikapi ketidak jelasan daging tersebut, penting bagi pedagang untuk melihat petunjuk yang ada disekitar, atau dengan bertanya kepada pihak supermarket mengenai kehalalan daging sembelihan yang dijual. Jika pihak supermarket tersebut menjawab halal, dikarenakan proses penyembelihan dilakukan oleh muslim dan penyembelihan dilakukan oleh orang yang profesional, maka daging yang dijual di supermarket bisa dipastikan kehalalannya. Karena selama tidak diketahui kebohongannya, ucapan pemilik atau pihak supermarket bisa menjadi patokan secara fikih. Apabila pedagang mengalami

ketentuan syariat yang telah dijelaskan dalam fatwa MUI no. 4 tahun 2003 bagian ketiga. Jika cara penyembelihan tidak sesuai syariah, maka daging yang dimakan juga haram untuk dikonsumsi. Apabila supermarket tersebut terbukti menggunakan metode mekanis dalam penyembelihan hewan, maka dapat dilihat dalam fatwa MUI yang menjelaskan tentang penyembelihan hewan secara mekanis. Oleh karena itu, pentingnya penggunaan label halal pada produk makanan yang dijual agar tidak muncul keraguan pada konsumen.

Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa cara untuk mengetahui status kehalalan daging yang tidak jelas, yaitu dengan menanyakan kepada pihak penjual daging, jika hal tersebut tidak memungkinkan untuk dilakukan, maka status daging dihukumi berdasarkan hukum asal daging yang halal untuk dikonsumsi, selama penjual daging di daerah yang mayoritas muslim, serta pedagang tidak mengetahui secara jelas bahwa daging tersebut disembelih oleh selain muslim atau ahli kitab, dan daging yang disembelih sesuai atau tidak sesuai dengan ketentuan syariat. Meski demikian, tindakan yang lebih hati-hati yaitu menghindari penggunaan daging yang belum jelas dan menggantinya dengan bahan yang sudah pasti kehalalannya, karena daging tersebut masih berstatus *syubhat*.

b. Jamur Enoki

Penggunaan bahan baku berupa tumbuh-tumbuhan dan bahan yang memanfaatkan proses biologis telah diuraikan dalam Fatwa MUI No. 4 Tahun 2003 bagian kelima yang menjelaskan tentang media tumbuh-tumbuhan. Terkait dengan ketentuan penggunaan bahan baku yang terdapat dalam produk makanan *korea street food*, seperti bahan kemasan jamur enoki, pedagang membeli jamur enoki di *market place* dan supermarket. Jamur enoki yang dijual di Indonesia rata-rata produk import dari Korea dan China. Pada tahun 2020, Kementan sempat menarik jamur enoki produksi Korea Selatan dari pasaran, karena terkontaminasi oleh bakteri *Listeria*.⁹⁵ Jamur enoki yang digunakan para pedagang merupakan jamur enoki import dari china sehingga masih aman untuk dikonsumsi.

Menurut fatwa MUI no. 4 tahun 2003 bagian kelima tentang media pertumbuhan poin ke 5 dijelaskan bahwa produk konsumsi yang menggunakan produk mikrobial harus ditelusuri kehalalannya sampai pada tahap proses penyegaran mikroba. Hal tersebut menjadi keterbatasan pada penelitian ini, karena merupakan kewenangan pihak MUI untuk menelusuri lebih lanjut terkait kehalalan jamur enoki.

⁹⁵ <https://www.cnbcindonesia.com/news/20200702171933-4-169812/teror-jamur-enoki-produk-asal-korsel-sudah-ditarik>, dikutip pada 15 Juni 2023 pukul 11.11.

(*gochujang bulgogi*), membuat *tteokbokki*, atau membumbui *naengmyeon*, *gochujang* sering digunakan sebagai kombinasi.⁹⁶

Saus *gochujang* yang digunakan pada produk *Korean street food* merupakan saus *gochujang* merk kikkoman. Adapun komposisi dari *gochujang* kikkoman yaitu pasta cabe 47% (mengandung pengawet natrium metabisulfit), air, sirup jagung tinggi fruktosa, hasil fermentasi kedelai (mengandung air, kedelai, gandum, garam, pengawet natrium benzoate), pengental nabati, garam, perisa sintetik tauco, perisa sintetik kecap, minyak cabai, penstabil gom xanthan, pengawet natrium benzoate, pemanis buatan sukralosa, bawang putih bubuk.

Mempertimbangkan bahannya *gochujang* bukanlah produk fermentasi yang dianggap terlarang, jika proses fermentasinya tidak dipadukan dengan komponen tambahan. *Gochujang* adalah zat fermentasi yang tidak menghasilkan khamr. Selain itu, *gochujang* juga tidak mengandung etanol atau fuse oil yang berasal dari industri khamr. Berdasarkan fatwa MUI no 4 tahun 2003 bagian pertama Produk yang termasuk dalam kategori barang haram adalah yang mengandung alkohol atau khamr. Sebaliknya, *gochujang* sendiri bukan tergolong produk fermentasi untuk membuat khamr atau minuman yang mengandung alkohol. Selanjutnya pada fatwa MUI no 4 tahun 2003 bagian kedua

⁹⁶ Reni, "*Gochujang*" (n.d.): 7.

dijelaskan bahwa produk yang menggunakan etanol yang bukan berasal dari industri *khamr* untuk produksi pangan diperbolehkan, jika etanol tidak terdeteksi pada hasil akhir produk tersebut. Hasil fermentasi kedelai pada saus gochujang tidak terdeteksi ethanol, maka gochujang halal untuk dikonsumsi. Menurut Muti direktur utama LPPOM MUI dalam laman halal MUI menjelaskan bahwa *gochujang* dapat termasuk dalam fermentasi kategori haram, apabila hasil akhir proses fermentasi ditambahkan *khamr* atau benda haram.⁹⁷ Saus gochujang yang digunakan pada produk *Korean street food* juga telah berlogo halal MUI sehingga mudah untuk memastikan bahwa gochujang yang dikonsumsi sesuai dengan ketentuan syariat islam. Dalam kemasan produk instan biasanya terdapat logo halal dari BPJPH dan masa kadaluarsa. Namun, dalam hasil wawancara pedagang *Korean street food*, tidak semua pedagang selalu memperhatikan logo halal pada produk instan. Maka, pedagang wajib memperhatikan hal tersebut dalam bahan-bahan instan.

d. Penamaan Produk *Korean street Food*

Akhir-akhir ini, jika diperhatikan peningkatan nama-nama aneh untuk produk makanan, termasuk nama-nama aneh dengan konotasi negatif. Oleh karena itu Majelis Ulama Indonesia telah mendeklarasikan dalam fatwa MUI nomor 4 tahun 2003 tentang

⁹⁷ “Fatwa MUI No.12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal.”

standar halal yang akan membantu umat Islam Indonesia dalam menghindari hal-hal yang haram dan tidak diinginkan dengan membantu mereka untuk mengetahui identitas konsumen makanan. Kebijakan masyarakat untuk memilih, menggunakan, dan mengkonsumsi produk makanan dan minuman halal dalam kehidupan sehari-hari berdampak karena kurangnya kesadaran dan pengetahuan masyarakat, terutama dalam hal penggunaan nama makanan. Padahal, ini adalah situasi di mana peran dan tujuan standarisasi makanan dan minuman halal dalam sertifikat MUI dapat digunakan sebagai informasi dan panduan bagi masyarakat umum tentang apa yang konsumen ragukan dan tidak tahu tentang penggunaannya. Khususnya dalam penetapan fatwa ini pada topik penggunaan pangan, yaitu untuk meningkatkan efektivitas pelaksanaan sertifikasi halal dan sistem jaminan halal.

Produk *korean street food* yang dijual di pasar malam kodam brawijaya mempunyai berbagai macam penggunaan nama produk, mulai dari penggunaan bahasa Indonesia, singkatan, dan penggunaan bahasa asing yang terkadang tidak diketahui oleh sebagian masyarakat yang kurang familiar dengan nama tersebut. Diantara penggunaan nama produk *korean street food* ialah *odeng*, *tteokbokki*, *rabokki*, *enoki crab*, *enoki jamur*, dan *enoki cumi*, *Samyang*, *bulgogi*, *gochujang*. Karena produk yang pedagang pasarkan adalah produk *Korean street food*, maka sebagian besar

penggunaan nama diambil dari bahasa Korea, seperti *samyang*, *bulgogi*, *gochujang*. Namun ada juga produk yang menggunakan bahasa Indonesia seperti asam manis, enoki cumi, dan enoki jamur. Menariknya, ada produk *korean street food* yang memiliki nama unik dan memiliki daya tarik tersendiri bagi para pengunjung. Hal itu menjadikan kios ramai dikunjungi diantara kios yang lainnya. Nama unik yang peneliti temukan di pasar malam kodam yaitu *Korean street food Tjan'juk* dan *Korean street food Lockdown*.

Merujuk pada fatwa DSN MUI Nomor 4 Tahun 2003 tentang standarisasi halal di bagian empat yang membahas tentang penggunaan nama produk. Dalam fatwa tersebut dijelaskan bahwa dilarang menggunakan nama-nama yang mengandung unsur kebatilan, dilarang menggunakan nama yang menggiring pada nama-nama barang atau binatang yang haram seperti babi, khamr, whisky, beer, brandy. kecuali penggunaan nama-nama yang sudah familiar di masyarakat dan dapat dipastikan tidak mengandung barang haram seperti nama bakwan, bakso, bakpao, dan bakpia. Nama Tjan'juk berasal dari kata janjuk yang merupakan kata umpatan dalam bahasa jawa. Kata jancuk identik dengan kata makian. Kata jancuk juga dianggap tidak pantas untuk diungkapkan akan tetapi populer dan tidak asing bagi kalangan

masyarakat Jawa Timur, terutama di Kota Surabaya, Malang, dan sekitarnya.⁹⁸

Maka dari itu, berdasarkan keterangan fatwa DSN MUI No. 4 Tahun 2003 tentang standarisasi halal bagian keempat, poin satu dan dua terkait larangan mengkonsumsi atau menggunakan nama dari simbol-simbol yang dapat menggiring pada kebatilan dan kekufuran,⁹⁹ nama Tjan'juk *Korean street food* tidak dibolehkan dalam aturan majelis ulama Indonesia. Sedangkan nama *Lockdown* adalah istilah yang sering dipakai dalam mengatasi penyebaran pandemi Covid-19. Kata *lockdown* sendiri tidak mengandung arti yang menggiring pada kekufuran maupun kebatilan dan tidak mengandung arti benda-benda haram, sehingga penggunaan nama *lockdown* masih diperbolehkan menurut syariat islam.

Masih banyak dijumpai produk makanan maupun minuman yang belum mempunyai sertifikat atau label halal dari MUI. Perlu diketahui bahwa dalam menilai suatu kehalalan produk, tidak hanya soal kandungan babi atau non babi, melainkan terdapat beberapa aspek dalam penilaian kehalalan sebuah produk dari bahan, cara pengolahan, pengemasan, penyimpanan, yang harus sesuai dengan aturan syariat. Adanya label halal pada suatu produk, bertujuan untuk menjamin seluruh proses yang terpenuhi dan

⁹⁸ Sugeng sriyanto,dkk, “Penggunaan Kata “Jancuk”Sebagai Ekspresi Budaya dalam Perilaku Komunikasi Arek di Kampung Kota Surabaya”, Jurnal Psikologi Teori dan Terapan, 2017, Vol.7, 90.

⁹⁹ “Fatwa MUI No. 4 Tahun 2003 Tentang Standarisasi Halal.”

sesuai dengan ketentuan syariat, setidaknya secara *dhahir*. Sebab pengeluaran fatwa halal pada suatu produk makanan melalui proses pengecekan secara ketat oleh auditor yang profesional dan berpengalaman dengan standar sistem internasional.

Dengan demikian, pencantuman label halal berguna sebagai jaminan para pedagang atau produsen bahwa produk yang dijual sudah sesuai dengan ketentuan syariat, dan dapat menghilangkan keraguan yang muncul dalam pikiran konsumen. Di sisi lain sebagai arahan pemerintah agar masyarakat memilih dan mengutamakan produk yang telah bersertifikat atau berlabel halal. Tidak tercantumnya label halal pada makanan tidak memastikan makanan tersebut haram. Akan tetapi tidak tercantumnya label halal pada makanan, disebabkan adanya dua kemungkinan.

Pertama, makanan tersebut tidak terdaftar atau mendaftarkan diri kepada BPJPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal), sehingga produk tidak tercantum label halal.

Kedua, produk telah mendaftar ke BPJPH, namun belum memenuhi standar kehalalan menurut BPJPH dan perangkatnya. Pada kemungkinan pertama, mengkonsumsi produk yang tidak tercantum label halal dikarenakan tidak mendaftarkan diri kepada pihak BPJPH untuk kemudian diaudit secara detail dan menyeluruh, seperti produk *startup*, UMKM, dan sejenisnya. Karena merasa keberatan untuk mendaftarkan produknya ke

BPJPH disebabkan beberapa faktor, seperti biaya, administrasi, dan sebagainya, maka hukum mengkonsumsi makanan tersebut adalah halal. Kehalalan produk semacam ini didasarkan pada kaedah umum dalam makanan “*Al-Aşlu fi Al-’at’imah Al- ĥillu*”.¹⁰⁰ Berbeda halnya dengan jika makanan yang tidak mencantumkan label halal bukan berasal dari produk makan, dalam arti lain makanan tidak melalui bahan baku dan penamaan seperti sayuran, buah-buahan, bawang-bawangan, dan sejenisnya, maka makanan tersebut sudah dapat dipastikan kehalalannya.

Sedangkan pada kemungkinan kedua, makanan yang tidak berlabel halal dikarenakan tidak memenuhi standar kehalalan menurut BPJPH dan perangkatnya, maka makanan ini juga terbagi menjadi dua kategori. Pertama, makanan yang tidak memenuhi standar kehalalan produk halal menurut BPJPH karena faktor bahan makanan yang mengandung barang najis, mengandung unsur yang diharamkan, cara pengolahannya yang tidak benar. Maka jelas produk makanan yang demikian haram untuk dikonsumsi. Kedua, produk makanan yang tidak memenuhi standar kehalalan menurut BPJPH bukan karena secara bahan dan bahan baku dan penamaannya tidak sesuai dengan aturan islam, akan tetapi tidak memenuhi syarat administratif yang lain, misalnya penamaan produk makanan yang mengandung konotasi negatif,

¹⁰⁰ Zainal Muhammad, *Seputar Fikih Kuliner*, 63.

misalnya mie iblis, es tuyul, bakso setan, dan sejenisnya. Maka produk makanan tersebut meskipun tidak mendapatkan label halal, namun halal untuk dikonsumsi, selama tidak mengandung barang yang haram atau najis.

Secara umum mengenai makanan yang tidak tercantum label halal dikembalikan kepada hukum asal makanan yaitu halal, akan tetapi ada pengecualian-kecualian tertentu pada makanan yang diduga kuat mengandung barang najis atau benda yang diharamkan. Jadi selama tidak ditemukan indikasi kuat bahwa produk makanan berasal dari bahan-bahan yang diharamkan oleh syariat atau tercampur dengan barang najis, maka produk tersebut halal untuk dikonsumsi. Meskipun demikian, sebagai konsumen alangkah baiknya bersifat hati-hati dengan mengonsumsi makanan yang berlabel halal, selain sudah terjamin oleh lembaga yang profesional dibidangnya, konsumen juga terhindar dari perkara *syubhat*.

BAB V PENUTUP

E. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti, bahwa kesimpulan analisis Fatwa MUI No. 4 tahun 2003 Tentang Standarisasi Fatwa Halal terhadap produk *Korean street food* di pasar malam kodam brawijaya Surabaya adalah sebagai berikut :

1. Bahan baku dan penamaan produk *Korean street food* di pasar malam kodam brawijaya dari 5 pedagang hanya sebagian yang menggunakan bahan baku berlabel halal MUI yaitu *Lockdown*, Tjan'juk, dan Raja *Korean street food*. Dua sisanya, masih menggunakan bahan instan yang tidak ada logo halal dari MUI. Salah satu penamaan produk *Korean street food* menggunakan nama yang mengandung konotasi negatif, seperti penggunaan nama Tjan'juk *Korean street food*.
2. Jika ditinjau dari Fatwa MUI No. 4 Tahun 2003 tentang standarisasi halal, bahan baku *Korean street food* di pasar malam kodam brawijaya, 3 dari 5 pedagang 3 sudah terjamin kehalalannya. Namun dari segi penamaan produk, berdasarkan keterangan fatwa MUI No. 4 Tahun 2003 bagian keempat, nama Tjan'juk *Korean street food* tidak dibolehkan dalam aturan Majelis Ulama Indonesia. Sehingga meskipun produk tersebut halal, akan tetapi tidak memenuhi standar administratif yang ditentukan oleh Majelis Ulama Indonesia.

F. Saran

1. Diharapkan bagi para pedagang *Korean Street food* di pasar malam kodam brawijaya Surabaya untuk menggunakan bahan instan yang sudah tercantum label halal dari MUI, agar lebih hati-hati dan menjamin kehalalan produk yang dijual.
2. Untuk para pembeli produk *Korean street food*, khususnya di pasar malam kodam Surabaya agar lebih teliti dan dalam mengkonsumsi jajanan yang viral. Sebaiknya memastikan terlebih dahulu bahwa makanan yang akan dikonsumsi halal dan aman baik dari segi bahan, cara pengolahan, penyimpanan, maupun penyajiannya.

UIN SUNAN AMPEL
S U R A B A Y A

- Kamus Besar Bahasa Indonesia Online, n.d. <https://kbbi.web.id/ragi>.
- Kurniawan, Iwan. *Rahasia Halal-Haram : Hakikat Batin Perintah Dan Larangan Allah Kraya Imam Al Ghazali Diterjemahkan Dari Kitab Al-Halal Wa Al-Haram*. Mizania, Jakarta, 2007.
- Lubis, Sakban. "Makanan Halal Dan Makanan Haram Dalam Perspektif Fiqih Islam." *Jurnal Ilmiah Al-Hadi* Vol. 7, No. 2 (June 2022). <file:///C:/Users/ASUS/Downloads/sakban%20lubis,%20makanan%20halal%20haram%20prespektif%20islam.pdf>.
- Mardani. *Ushul Fiqh*. Jakarta: Raja Grafindo Persada, 2013.
- Mariana, Rina, and dkk. "Perspektif Hukum Ekonomi Syariah Terhadap Produk Yang Tidak Memiliki Label Halal," n.d. <http://eprints.uniska-bjm.ac.id/2126/1/ARTIKEL.pdf>.
- Nashirun. "Makanan Halal Dan Haram , Jurnal Kajian Manajemen Halal Dan Pariwisata Syariah" Vol. 3 No. 2 Juli-Desember 2020 (n.d.).
- Pedoman Penetapan Fatwa MUI, n.d. <https://mui.or.id/wp-content/uploads/2020/07/5.-PO-Pedoman-Penetapan-Fatwa-OK-68-86.pdf>.
- Qordhawi, Yusuf, and Mu'ammal Hamidy. *Halal Dan Haram Dalam Islam*. Surabaya: Bina Ilmu, 2007.
- Rahmat Pangabean, Syaiful. "Khamar Dan Alkohol; Sebuah Rekonstruksi Pemahaman,," n.d.
- Reni. "Gochujang," n.d.
- Sabiq, Sayyid. *Fikih Sunnah*. PT. Al Ma'arif, 1988.
- Samsudin. "Makanan Halal Dan Tayyib Perspektif Al-Qur'an," n.d.
- Satria, Ahmad, dkk. "Implementasi Konsep Halalan Thayyiban Pada Rumah Makan Wong Solo Kota Palangka Raya." *Jurnal Al-Qardh* Vol. 6, No.1, Juli 2021 (n.d.).
- Shihab, M. Quraish. *Wawasan Al-Qur'an*. Al Mizan, 1996.
- Usman, Suhardi. "Halal Dan Tayyib Dalam Qs Al-Nahl/16:114 (Tinjauan Ekonomi Dan Kesehatan)" *Jurnal Al-Wajid* Vol. 1 No. 2 Desember 2020, (n.d.).
- Wajdi, Farid, and Diana Susanti. *Kebijakan Hukum Produk Halal Di Indonesia*. Sinar Grafika, 2021.
- Yana. "Titik Kristis Ghocujang, Bumbu Khas Asal Korea," n.d. <https://halalmui.org/inilah-titik-kritis-gochujang-bumbu-khas-asal-korea/>.
- Zainal Muhammad, Ali. *Seputar Fikih Kuliner*. Jember: Al Bidayah, n.d.
- Zuhdi, Moh. Irham. *Menyelamatkan Generasi Emas*. PT Elex Media Komputindo, 2022.