

**ANALISIS KOMPARATIF FATWA MAJELIS ULAMA INDONESIA
NOMOR: 33 TAHUN 2011 DAN HASIL KEPUTUSAN BAHTSUL
MASAIL NAHDATUL ULAMA JAWA TIMUR TENTANG
PEMANFAATAN SERANGGA *COCHINEAL* SEBAGAI PEWARNA
MAKANAN (KARMIN)
SKRIPSI**

Oleh:

INDRIAN NANIK RAHMAWATI

NIM. 05020520026



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

Universitas Islam Negeri Sunan Ampel

Fakultas Syariah dan Hukum

Jurusan Hukum Publik Islam

Program Studi Perbandingan Mazhab

Surabaya

2024

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Indrian Nanik Rahmawati
NIM : 05020520026
Fakultas/Prodi : Syariah dan Hukum/ Perbandingan Madzhab
Judul : Analisis Komparatif Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor: 33 Tahun 2011 Dan Hasil Keputusan Bahtsul Masail Nahdatul Ulama Jawa Timur Tentang Pemanfaatan Serangga *Cochineal* Sebagai Pewarna Makanan (Karmin)

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

Surabaya, 11 Januari 2024

Saya yang menyatakan,



Indrian Nanik Rahmawati
05020520026

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi yang ditulis oleh:

Nama : Indrian Nanik Rahmawati
NIM. : 05020520026
Judul : Analisis Komparatif Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 33 Tahun 2011 Dan Hasil Keputusan Bahtsul Masail Nahdatul Ulama Jawa Timur Tentang Pemanfaatan Serangga *Cochineal* Sebagai Pewarna Makanan (Karmin)

telah diberikan bimbingan, arahan, dan koreksi sehingga dinyatakan layak, serta disetujui untuk diajukan kepada Fakultas guna diujikan pada sidang munaqasah.

Surabaya, 04 Januari 2024

Pembimbing,



Dr. Hj. Muflikhatul Khoiroh, M.Ag

NIP. 197004161995032002

PENGESAHAN

Skripsi yang ditulis oleh:

Nama : Indrian Nanik Rahmawati
NIM. : 05020520026

telah dipertahankan di depan sidang Majelis Munaqasah Skripsi Fakultas Syariah dan Hukum UIN Sunan Ampel pada hari Senin, tanggal 19 Februari 2024, dan dapat diterima sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program sarjana strata satu dalam Ilmu Hukum Tata Negara.

Majelis Munaqasah Skripsi:

Penguji I



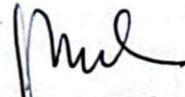
Dr. Hj. Muftikhatul Khoiroh, M.Ag NIP.
197004161995032002

Penguji III



Ikhsan Hatah Yasin, S.H.I. M.H.
NIP. 198905172015031006

Penguji II



Dr. Hj. Nurul Asiva Nadhifah, M.H.I.
NIP. 197504232003122001

Penguji IV



Elva Imeldatur Rohmah, S.H.I. M.H.
NIP. 199204022020122018

Surabaya, 19 Februari 2024

Mengesahkan,

Fakultas Syariah dan Hukum

Universitas Islam Negeri Sunan Ampel

Dekan,



Dr. Hj. Sarah 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 : Indrian Nanik Rahmawati

NIM : 05020520026

Fakultas/Jurusan : Syariah Dan Hukum

E-mail address : indriannanik@gmail.com

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

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

Analisis Komparatif Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor: 33 Tahun 2011 Dan Bahtsul Masail
Nahtatul Ulama Jawa Timur Tentang Pemmanfaatan Serangga Cochineal Sebagai Pewarna Makanan
(Karmin)

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, 13 Maret 2024

Penulis

(Indrian Nanik Rahmawati)

ABSTRAK

MUI dan LBMNU merupakan lembaga Islam yang mengeluarkan putusan dengan tujuan dapat menjawab keraguan yang timbul dari beberapa faktor dalam masyarakat. Dewasa ini, LBMNU Jawa Timur dan fatwa MUI mengeluarkan putusan terhadap hukum serangga *Cochineal*. Dalam putusannya, fatwa MUI memutuskan bahwa pemanfaatan serangga *Cochineal* sebagai pewarna makanan Karmin adalah halal. Sedangkan untuk hasil keputusan LBMNU Jawa Timur memutuskan bahwa memanfaatkan serangga *Cochineal* sebagai pewarna makanan Karmin adalah haram. Skripsi ini dibuat untuk menjawab rumusan masalah yaitu: Bagaimana serangga *Cochineal* digunakan sebagai pewarna makanan (Karmin) dan bagaimana analisis komparatif fatwa MUI nomor 33 tahun 2011 dan hasil keputusan bahtsul masail NU Jawa Timur tentang pewarna makanan (Karmin) yang memanfaatkan serangga *Cochineal*?

Penelitian skripsi ini dihimpun menggunakan pendekatan perbandingan (*comparative approach*) dengan menerapkan perbandingan hukum dari Fatwa MUI Nomor 33 Tahun 2011 dan Hasil Keputusan Bahtsul Masail NU Jawa Timur tentang pemanfaatan serangga *Cochineal* sebagai pewarna makanan (Karmin)

Hasil penelitian dalam skripsi ini menyimpulkan bahwa: *Pertama*, Serangga *Cochineal* dapat dimanfaatkan sebagai pewarna merah pada makanan, minuman, kosmetik. Dewasa ini, pewarna merah itu acap kali disebut dengan pewarna Karmin. *Kedua*, Berdasarkan analisis komparatif dari Fatwa MUI dan hasil keputusan LBMNU Jawa Timur memiliki pendapat hukum yang berbeda, yaitu fatwa Majelis Ulama Indonesia menghukumi halal dalam pemanfaatan pewarna Karmin sebagai pewarna makanan, menggunakan kaidah *fiqhiyah ushulul fiqh* untuk mendukung metode istinbathnya, dan dasar hukum dari dalil Al-Qur'an dan hadis. Sedangkan putusan hasil bahtsul masail LBMNU Jawa Timur, memutuskan bahwa memanfaatkan pewarna Karmin dari serangga *Cochineal* adalah haram menurut jumhur Syafi'iyah dan halal menurut Imam Qoffal, Imam Malik dan Imam Abi hanifah, hanya menggunakan dalil Al-Qur'an, tidak menggunakan kaidah *fiqhiyah* untuk mendukung metode istinbathnya dan pendapat ulama dari kitab kuning. Mereka sama-sama menggunakan metode istinbath yang sama, yaitu *qiyas*.

Sejalan dengan kesimpulan di atas, maka penulis menyarankan kepada para konsumen dan produsen muslim agar lebih berhati-hati dalam menggunakan dan memilih produk yang akan digunakan sehingga sesuai dengan syariat agama Islam. Karena disetiap makanan halal yang dikonsumsi terdapat banyak kebaikan. Sedangkan untuk makanan yang haram memiliki kebalikan dari makanan yang halal, yaitu di dalamnya terdapat banyak masalah dan dapat merugikan baik untuk diri sendiri dan orang lain.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur tak henti penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan Rahmat dan Karunia-Nya karena atas izin-Nya lah penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Analisis Komparatif Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor: 33 Tahun 2011 Dan Hasil Keputusan Bahtsul Masail Nahdatul Ulama Jawa Timur Tentang Pemanfaatan Serangga *Cochineal* Sebagai Pewarna Makanan (Karmin)”** sebagai salah satu persyaratan guna mencapai gelar Sarjana Hukum, di Fakultas Syariah dan Hukum, Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya. Shalawat dan salam tidak lupa juga penulis sampaikan kepada baginda Nabi besar Muhammad SAW. yang telah membawa umat-Nya dari zaman jahiliyyah hingga zaman modern seperti saat ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini, tidak akan terlaksana dengan baik tanpa arahan dan bimbingan serta dorongan dan bantuan dari berbagai pihak. Maka dari itu penulis mengucapkan terima kasih kepada bapak Prof. Akh. Muzakki, M.Ag., Grad.Dip.SEA., M.Phil., Ph.D. (Rektor UIN Sunan Ampel) dan ibu Dr. Hj. Suqiyah Musafa'ah, M.Ag. (Dekan Fakultas Syariah dan Hukum), ketua dan sekretaris jurusan hukum publik islam bapak Dr. Muwahid, S.H., M.Hum dan bapak Dr. Lutfil Ansori, M.H, ketua dan sekretaris prodi Perbandingan Madzhab (PM) bapak Dr. Moch. Zainul Arifin, S.Ag., M.Pd.I dan bapak Dr. Imron Mustofa, M.Ud serta dosen pembimbing akademik penulis, bapak Dr. H. Imron Rosyadi, M.H yang selalu memberikan arahan dan nasehat selama proses penyelesaian skripsi ini.

Secara khusus, penulis sampaikan terima kasih dan rasa hormat kepada ibu Dr. Hj. Muflikhatul Khoiroh, M.Ag yang dengan caranya yang khas, sebagai pembimbing, berhasil membangkitkan semangat dan kepercayaan diri penulis untuk mampu menyelesaikan skripsi yang penulis rasakan sebagai pekerjaan yang tidak ringan ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada bapak Dr. Ahmad Kemal Riza, M.HI selaku dosen penguji seminar proposal yang sudah memberikan masukan-masukan yang dapat penulis gunakan untuk menyempurnakan isi dalam skripsi ini. Tak lupa juga kepada seluruh Dosen di Fakultas Syariah dan Hukum

UIN Sunan Ampel Surabaya yang telah membimbing dan menyalurkan ilmunya dengan ikhlas selama masa perkuliahan.

Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada Ayahanda tercinta bapak Hari Djoko Subagio M.Pd, Mama tersayang ibu Junaizah, dan kepada kedua kakak tercinta Heru Mardian Susilo dan Istidhatul Mujizati yang doanya terus mengalir untuk masa depan penulis. Atas dorongan serta dukungan moral dan intelektual yang diberikan kepada saya selama ini dan khususnya dukungan untuk merampungkan skripsi ini. Juga kepada teman-teman penulis yang terkasih Kamilatur Ro'fah dan Mukarromah yang tidak kenal lelah dan saling menyemangati dalam mengerjakan skripsi. Dan kepada teman penulis Roidatus Syafiqoh yang sudah meluangkan waktunya untuk membangkitkan kembali semangat penulis dalam merampungkan skripsi ini. Serta teman-teman seperjuangan program studi Perbandingan Madzhab angkatan tahun 2020 yang telah menjadi “kompor” yang luar biasa “panas” dalam memotivasi penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.

Dengan demikian penulis berdoa semoga Allah SWT. membalas budi baik dan tulus mereka, sehingga skripsi ini dapat bermanfaat dalam ilmu pengetahuan terutama dalam bidang Perbandingan Madzhab dan terlebih juga terhadap penulis sendiri. Atas kekurangan dan ketidaksempurnaan yang ditemukan dalam skripsi ini sepenuhnya menjadi tanggung jawab penulis pribadi.

Penulis

DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM	I
PERNYATAAN KEASLIAN	II
PERSETUJUAN PEMBIMBING	III
PENGESAHAN	IV
PERSETUJUAN PUBLIKASI	V
ABSTRAK	VI
KATA PENGANTAR	VII
DAFTAR TRANSLITERASI	XII
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi Masalah Dan Batasan Masalah	6
C. Rumusan Masalah	7
D. Tujuan Penelitian	8
E. Manfaat Penelitian	8
F. Penelitian Terdahulu	9
G. Definisi Operasional.....	12
H. Metode Penelitian.....	15
I. Sistematika Pembahasan	17
BAB II TINJAUAN UMUM HUKUM MAKANAN DAN MINUMAN DENGAN NILAI GIZINYA, DAN PEWARNA MAKANAN	18
A. Hukum Makanan dan Minuman yang Halal, Haram, dan Meragukan	18
B. Makanan dan Minuman dengan Nilai Gizi	25
C. Pewarna Makanan	32
BAB III SERANGGA COCHINEAL DAN PEWARNA MAKANAN KARMIN PERSPEKTIF FATWA MAJELIS ULAMA INDONESIA NOMOR 33 TAHUN 2011 DAN HASIL KEPUTUSAN BAHTSUL MASAIL NAHDATUL ULAMA JAWA TIMUR	34
A. Serangga <i>Cochineal</i> dan Pewarna Karmin.....	34
1. Serangga <i>Cochineal</i>	34
2. Pewarna Karmin	38
B. Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor: 33 Tahun 2011 tentang Pemanfaatan Serangga <i>Cochineal</i> Sebagai Pewarna Makanan	44
1. Fatwa Majelis Ulama Indonesia	44

2. Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 33 Tahun 2011.....	47
C. Hasil Keputusan Bahtsul Masail Nahdatul Ulama Jawa Timur tentang Pemanfaatan Serangga Cochineal Sebagai Pewarna Makanan	49
1. Hasil Keputusan Bahtsul Masail Nahdatul Ulama	49
2. Hasil Keputusan Bahtsul Masail Nahdatul Ulama Jawa Timur	53
BAB IV ANALISIS KOMPARATIF FATWA MAJELIS ULAMA INDONESIA NOMOR: 33 TAHUN 2011 DAN HASIL KEPUTUSAN BAHTSUL MASAIL NAHDATUL ULAMA JAWA TIMUR TENTANG PEMANFAATAN SERANGGA COCHINEAL SEBAGAI PEWARNA MAKANAN KARMIN.....	56
A. Analisis Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor: 33 Tahun 2011 dan Hasil Keputusan Bahtsul Masail Nahdatul Ulama Jawa Timur tentang Pemanfaatan Serangga <i>Cochineal</i> sebagai Pewarna Makanan Karmin.....	56
1. Analisis Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor: 33 Tahun 2011	56
2. Analisis Hasil Keputusan Bahtsul Masail Nahdatul Ulama Jawa Timur.....	62
B. Analisis Komparatif Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor: 33 Tahun 2011 dan Hasil Keputusan Bahtsul Masail Nahdatul Ulama Jawa Timur	66
BAB V PENUTUP.....	72
A. Kesimpulan	72
B. Saran.....	73
DAFTAR PUSTAKA.....	74
LAMPIRAN.....	80

UIN SUNAN AMPEL
S U R A B A Y A

DAFTAR TABEL

Tabel 1 hasil analisis komparatif fatwa Majelis ulama indonesia nomor 33 tahun 2011 dan hasil keputusan bahtsul masail nahdatul ulama jawa timur71



UIN SUNAN AMPEL
S U R A B A Y A

DAFTAR TRANSLITERASI

Di dalam naskah skripsi ini banyak dijumpai nama dan istilah teknis (*technical term*) yang berasal dari bahasa Arab ditulis dengan huruf Latin. Pedoman transliterasi yang digunakan untuk penulisan tersebut adalah sebagai berikut:

A. Konsonan

No	Arab	Indonesia	No.	Arab	Indonesia
1.	ا	ʾ	16.	ط	ṭ
2.	ب	b	17.	ظ	ẓ
3.	ت	t	18.	ع	ʿ
4.	ث	th	19.	غ	gh
5.	ج	j	20.	ف	f
6.	ح	ḥ	21.	ق	q
7.	خ	kh	22.	ك	k
8.	د	d	23.	ل	l
9.	ذ	dh	24.	م	m
10.	ر	r	25.	ن	n
11.	ز	z	26.	و	w
12.	س	s	27.	هـ	h
13.	ش	sh	28.	ء	ʾ
14.	ص	ṣ	29.	ي	y
15.	ض	ḍ			

Sumber: Kate L. Turabian, *A Manual of Writers of Term Papers, Dissertations* (Chicago and London: The University of Chicago Press, 1987).

B. Vokal

1. Vokal Tunggal (monofong)

Tanda dan Huruf Arab	Nama	Indonesia
ـَ	<i>fathah</i>	a
ـِ	<i>kasrah</i>	i
ـُ	<i>ḍammah</i>	u

Catatan: Khusus untuk *hamzah*, penggunaan apostrof hanya berlaku jika *hamzah* ber-*ḥarakat* sukun atau didahului oleh huruf yang ber-*ḥarakat* sukun. Contoh: *iqṭidā'* (اقتضاء)

2. Vokal Rangkap (diftong)

Tanda dan Huruf Arab	Nama	Indonesia	Ket.
ـَيّ	<i>Fathah dan yā'</i>	<i>ay</i>	a dan y
ـَوّ	<i>Fathah dan wawu</i>	<i>aw</i>	a dan w

Contoh : *bayn* (بين)

: *mawḍū'* (موضوع)

3. Vokal Panjang (*mad*)

Tanda dan Huruf Arab	Nama	Indonesia	Keterangan
ـَـ	<i>fathah dan alif</i>	<i>ā</i>	a dan garis di atas
ـِـ	<i>kasrah dan ya'</i>	<i>ī</i>	i dan garis di atas
ـُـ	<i>ḍammah dan wawu</i>	<i>ū</i>	u dan garis di atas

Contoh: *al-Jamā'ah* (الجماعة)

: *Takhyīr* (تخيير)

: *Yadūr* (يدور)

C. *Tā' Marbūṭah*

Transliterasi untuk *tā' marbūṭah* ada dua:

1. Jika hidup (menjadi *muḍāf*) transliterasinya adalah "t".

2. Jika mati atau sukun, transliterasinya adalah “h”.

Contoh: *sharī‘at al-Islām* (شريعة الإسلام)

: *sharī‘ah Islāmīyah* (شريعة إسلامية)

D. Penulisan Huruf Kapital

Penulisan huruf besar dan kecil pada kata, *phrase* (ungkapan) atau kalimat yang ditulis dengan transliterasi Arab-Indonesia mengikuti ketentuan penulisan yang berlaku dalam tulisan. Huruf awal (*initial latter*) untuk nama diri, tempat, judul buku, lembaga dan yang lain ditulis dengan huruf besar.



UIN SUNAN AMPEL
S U R A B A Y A

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Agar keberadaan manusia tetap eksis, kebutuhan pokok akan pangan harus dipenuhi, maka dari itu manusia membutuhkan makanan untuk bertahan hidup. Makanan sendiri memberikan energi dan stamina sehingga dapat menambah daya hidup manusia untuk menjalani hidup lebih lama.¹ Demi mempertahankan kehidupan yang layak, manusia membutuhkan makanan yang didalamnya mempunyai nilai gizi yang baik dan seimbang bagi tubuh. Adanya nilai gizi yang baik untuk kesehatan merupakan salah satu syariat dalam Islam. Lebih spesifik lagi, agama Islam menyebutnya dengan makanan yang halal, haram, dan *syubhat* (meragukan).

Seiring berjalannya waktu dan kemajuan zaman yang menjadi semakin cepat, produsen dituntut untuk menyediakan makanan yang tidak hanya mementingkan kualitasnya saja, tetapi juga dituntut untuk menyediakan makanan yang menarik, elok, sehingga dapat menarik perhatian. Tidak jarang terdapat banyak adanya jenis makanan yang beraneka ragam. Tidak dapat dipungkiri, adanya jenis makanan yang beraneka ragam terdapat pula bahan-bahan makanan yang beraneka ragam juga.

Untuk menarik ketertarikan konsumen dalam pemroduksian makanan yang dilakukan oleh produsen sebagai persaingan industri, pastinya ada beberapa hal yang produsen lakukan. Salah satu langkah yang dapat menarik

¹ Janette Marshall, *Power Food by Hamlyn*, 1st ed. (Octopus Publishing Group Ltd, 2006), 5.

ketertarikan konsumen adalah tampilan elok dari produk yang memberikan perbedaan dari produk lain di pasaran. Tampilan elok produk seringkali terdapat pada kemasan produk, pewarna yang membuat makanan terlihat cantik dan memiliki cita rasa yang khas sehingga menjadi pilihan konsumen untuk membeli dan mengonsumsi produk tersebut.

Untuk memberikan tampilan yang elok terhadap suatu produk, kebanyakan produsen menggunakan pewarna makanan yang akan memberikan warna cantik menyala sehingga terlihat lebih menarik. Kebanyakan makanan dan minuman yang terdapat di pasaran tidak sedikit yang menggunakan pewarna makanan. Pewarna makanan adalah campuran yang digunakan untuk meningkatkan warna pada produk makanan. Pewarna makanan ini memiliki berbagai bentuk, diantaranya yaitu ada yang berbentuk cair, bubuk, gel, dan bahkan yang berbentuk pasta.² Ada dua jenis pewarna makanan yaitu, *pertama*, pewarna makanan alami yang memanfaatkan tumbuhan dan hewan sebagai pewarna makanan sehingga terdapat nilai gizi yang baik untuk kesehatan.³ *Kedua*, pewarna makanan sintetis yang pembuatannya harus menggunakan proses pengujian sampai dapat digunakan untuk menjadi pewarna makanan yang layak dikonsumsi.⁴

Ketakutan konsumen akan dampak dari pewarna makanan sintetis yang diantaranya dapat menyebabkan kanker, kelainan atau gangguan ginjal yang

² Winarno and Andieta Octaria, *Pewarna Makanan Alami Indonesia (Potensi Di Masa Depan)*, 1st ed. (Jakarta, 2020), 2.

³ Wisnu Cahyadi, *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*, 2nd ed. (Jakarta, 2008), 61.

⁴ *Ibid.*, 63.

apabila dikonsusi dalam jangka waktu panjang.⁵ Maka dari itu, akhir-akhir ini banyak konsumen mencari makanan yang terbuat dari bahan pewarna makanan alami karena kebanyakan dari mereka ingin menjaga pola hidup sehat yang tidak membahayakan bagi kesehatan. Pewarna makanan alami yang lebih aman dan mempunyai nutrisi yang bermanfaat bagi kesehatan adalah salah satu hal yang dapat memberikan penghasilan yang lebih baik. Maka dari itu, tidak sedikit produsen yang awalnya menggunakan pewarna makanan sintetis beralih ke pewarna makanan alami. Hal tersebut supaya dapat memenuhi kebutuhan konsumen sehingga produk yang dibuatnya tadi memiliki banyak peminat.

Pewarna makanan alami biasanya memanfaatkan tumbuhan dan hewan yang mempunyai pigmen yang dapat memberikan warna menarik bagi makanan. Beberapa warna yang biasanya dihasilkan dari pewarna makanan alami, yaitu merah, hijau, kuning, ungu, oranye, biru, dan putih, misalnya. Warna yang biasanya digunakan untuk pewarna makanan tersebut dapat dihasilkan dari berbagai macam tumbuhan, sedangkan untuk bahan pewarna makanan alami yang dihasilkan dari hewan adalah pewarna makanan merah yang dihasilkan dari pigmen ungu tua serangga *Cochineal* yang dewasa ini, pewarna makanan tersebut disebut dengan “Karmin”.⁶

Pewarna makanan Karmin ini adalah salah satu pewarna makanan alami yang dihasilkan dari pigmen ungu tua serangga *Cochineal* yang biasanya hidup

⁵ Dwi Bagus Rendy Astid Putera, *Kimia Di Rumah Tangga*, 1st ed. (CV. Bayfa Cendekia Indonesia, 2023), 16.

⁶ Esti Widiyana, “Ada Karmin dan Karmoisin, Ini Penjelasan Pakar Soal 2 Pewarna Merah Makanan,” *Detik Jatim*, Oktober 2023, <https://www.detik.com/jatim/berita/d-6967337/ada-karmin-dan-karmoisin-ini-penjelasan-pakar-soal-2-pewarna-merah-makanan>.

di bantalan kaktus dengan mengambil cairan kaktus sebagai makanannya.⁷ Pewarna makanan ini menjadi lebih ekonomis karena lebih mudah mendapatkannya dan juga dapat mempermudah produsen untuk pengeluaran dana yang bisa dibbilang terjangkau. Pewarna makanan merah tua ini dihasilkan dari asam serangga *Cochineal* betina. Untuk proses pembuatan pewarna Karmin, serangga *Cochineal* yang tumbuh di bantalan kaktus ini dikumpulkan dan kemudian dijemur sampai kering lalu dapat digiling sehingga menghasilkan warna merah tua dan kemudian diekstrak menjadi pewarna Karmin yang dapat digunakan untuk pewarna makanan, minuman, dan pewarna kosmetik.⁸

Walaupun dihasilkan dari bahan alami, masih banyak perdebatan tentang pewarna Karmin ini. Bahan pewarna makanan Karmin pernah digunakan Starbucks yang notabene nya adalah perusahaan terbesar secara global, dengan 20.336 toko di 61 negara.⁹ Pada tahun 2012, Starbucks menggunakan pewarna Karmin dalam minuman dengan rasa stroberi. Pewarna makanan Karmin tersebut menyebabkan adanya protes dari para pelanggannya. Tidak hanya Starbuck saja yang menggunakan pewarna Karmin sebagai pewarna untuk memberikan warna yang cantik bagi produknya, ternyata dalam Cimory yogurt rasa stroberi dan kebanyakan susu UHT rasa stroberi yang ada di pasaran.

⁷ Zainuddin Lubis, "Hukum Karmin, Pewarna dari Serangga: antara Halal dan Haram," *NU Online* (Oktober 2023).

⁸ Mabruki Pudyas Salim, "Mengenal Karmin Pewarna Makanan Alami Dari Serangga, Begini Hukumnya Dalam Islam," *Liputan 6*, September 27, 2023, <https://www.liputan6.com/hot/read/5408632/mengenal-karmin-pewarna-alami-dari-serangga-begini-hukumnya-dalam-islam?page=2>.

⁹ "Starbucks," *Ensiklopedia Dunia*, n.d., <https://p2k.stekom.ac.id/ensiklopedia/Starbucks>.

Dewasa ini, Lembaga Bahtsul Masail Nahdatul Ulama (LBMNU) Jawa Timur mengeluarkan hasil keputusan Bahtsul Masail Nahdatul Ulama tanggal 23 Agustus 2023 yang di dalamnya membahas tentang pewarna Karmin yang terbuat dari serangga *Cochineal*. Dalam hasil keputusannya, Lembaga Bahtsul Masail Nahdatul Ulama Jawa Timur memberikan keputusan dengan ketidakbolehan mengonsumsi pewarna Karmin yang terdapat dalam makanan ataupun minuman. Alasan Lembaga Bahtsul Masail Nahdatul Ulama ini tidak memperbolehkan mengonsumsi pewarna Karmin ini, karena pembuatannya yang memanfaatkan bangkai serangga *Cochineal* yang sifatnya najis dan menjijikkan. Tidak hanya untuk pewarna makanan dan minuman saja yang menurut Lembaga Bahtsul Masail Nahdatul Ulama pewarna Karmin juga tidak boleh digunakan untuk pewarna kosmetik, yaitu seperti lipstik, eyeshadow dan macam kosmetik lainnya.¹⁰

Majelis Ulama Indonesia mengeluarkan fatwa (nomor 33) pada tahun 2011 tentang pemanfaatan serangga cochineal untuk mewarnai makanan dan minuman, menjelaskan tentang pewarna makanan Karmin yang memanfaatkan serangga *Cochineal* sebagai pewarna makanan dan minuman ini hukumnya halal jika tidak berbahaya dan dapat di manfaatkan. Alasan serangga *Cochineal* dianggap halal oleh Majelis Ulama Indonesia, karena ada banyak kesamaan antara serangga ini dan belalang. Darah yang tidak mengalir pada belalang dan serangga *Cochineal* ini menjadi persamaan dari keduanya sehingga Majelis

¹⁰ “Keputusan Bahtsul Masail Menyongsong Akhir Masa Hidmah PW LBM NU Jawa Timur,” Agustus 2023.

Ulama Indonesia mengambil ketentuan hukum, bahwa pewarna makanan Karmin yang dimanfaatkan sebagai pewarna makanan dan minuman adalah halal.

Dari perbedaan perspektif antara Fatwa Majelis Ulama Indonesia dan Hasil keputusan Bahtsul Masail Nahdatul Ulama, maka perlu adanya analisis dari keduanya, sehingga dapat menghasilkan beberapa manfaat yang dibutuhkan pada masa yang semakin berkembang ini. Oleh karena itu, penulis akan mengkaji sudut pandang dari dua perbedaan, yaitu Fatwa Majelis Ulama Indonesia dan hasil keputusan Bahtsul Masail Nahdatul Ulama lama serta bagaimana manfaat pewarna Karmin apabila digunakan pada zaman yang dibilang sudah amat berkembang ini.

B. Identifikasi Masalah Dan Batasan Masalah

Permasalahan berikut dapat diidentifikasi dan dibatasi permasalahannya berdasarkan latar belakang masalah yang disebutkan di atas, berikut identifikasi dan batasan masalah penelitian ini:

1. Manfaat pewarna yang digunakan pada makanan dan minuman.
2. Pemanfaatan serangga *Cochineal* sebagai pewarna makanan dan minuman.
3. Pemanfaatan serangga *Cochineal* sebagai pewarna kosmetik.
4. Hukum mengkonsumsi pewarna makanan Karmin yang mengandung serangga *Cochineal*.
5. Pembuatan pewarna makanan Karmin.

6. Perbedaan perspektif putusan Bahtsul Masail Nahdatul Ulama Jawa Timur dengan Fatwa Majelis Ulama Indonesia tentang pewarna makanan (Karmin) yang memanfaatkan serangga *Cochineal*

Pokok masalah di atas mencakup sejumlah topik yang bersifat umum sehingga ditakutkan terjadinya isu-isu dan gagasan-gagasan yang melingkupinya, maka berikut batasan permasalahan yang diperlukan sebagai tindak lanjut agar lebih aplikatif dan tepat:

1. Pemanfaatan serangga *Cochineal* sebagai pewarna makanan yang disebut dengan “Karmin”.
2. Analisis komparatif Majelis Ulama Indonesia fatwa (nomor 33) pada tahun 2011 tentang pemanfaatan serangga *Cochineal* sebagai pewarna makanan dan minuman.
3. Analisis komparatif hasil keputusan Bahtsul Masail Nahdatul Ulama Jawa Timur tentang pewarna makanan (Karmin) yang memanfaatkan serangga *Cochineal*.

C. Rumusan Masalah

Dalam penulisan ini permasalahan disajikan dengan latar belakang tersebut di atas, kemudian dirinci dalam pertanyaan yaitu sebagai berikut:

1. Bagaimana serangga *Cochineal* digunakan sebagai pewarna makanan (Karmin)?
2. Bagaimana Analisis Komparatif fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 33 Tahun 2011 dan hasil keputusan Bahtsul Masail Nahdatul Ulama

Jawa Timur tentang pewarna makanan (Karmin) yang memanfaatkan serangga *Cochineal*?

D. Tujuan Penelitian

Berikut ini adalah tujuan penelitian yang ingin penulis capai dalam penelitian skripsi ini:

1. Untuk mendeskripsikan Pemanfaatan serangga *Cochineal* sebagai pewarna makanan.
2. Untuk menjelaskan analisis komparatif Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 33 Tahun 2011 dan hasil keputusan Bahtsul Masail Nahdatul Ulama Jawa Timur tentang pemanfaatan serangga *Cochineal* sebagai pewarna makanan (Karmin).

E. Manfaat Penelitian

Semoga penelitian penulis dapat bermanfaat bagi masa kini, mendatan, dan masa depan. Maka dari itu manfaat penelitian ini yaitu antara lain:

1. Manfaat Teoritis

Dari temuan penelitian ini, diyakini akan membantu peneliti mendapatkan pemahaman yang lebih dalam pemanfaatan serangga *Cochineal* sebagai pewarna makanan yang disebut dengan “Karmin” dan juga dapat menjadi pedoman bagi peneliti selanjutnya dalam menyusun sebuah penelitian yang baik dan berguna sebagai pengetahuan bagi masyarakat.

2. Manfaat Praktis

Berhubungan dengan manfaat praktis dari temuan penelitian ini, hal ini dimaksudkan untuk membantu produsen memilih bahan yang akan digunakan saat membuat suatu produk dan konsumen dalam memilih makanan secara bijak untuk menghindari dampak negatif yang dapat berujung pada penurunan kesehatan sehingga tetap berdasarkan pada prinsip syariat hukum Islam.

F. Penelitian Terdahulu

Sejauh pengetahuan penulis, terdapat buku-buku, jurnal artikel, dan skripsi yang telah membahas topik terkait pewarna makanan secara ekstensif. Ada karya ilmiah yang membahas mengenai serangga *Cochineal* yang dimanfaatkan sebagai pewarna makanan (Karmin) tetapi belum banyak, ada beberapa skripsi dan jurnal artikel yang dijadikan sebagai kajian pustaka dalam penelitian skripsi ini, yaitu sebagai berikut:

Pertama, Dalam penelitian skripsi yang dilakukan oleh Najihah dari Jurusan Muamalat Fakultas Syari'ah dan Hukum Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga Yogyakarta dengan judul "Penggunaan Zat Pewarna Makanan Sintetis Sebagai Bahan Pewarna Makanan (Perspektif Hukum Islam)" Penelitian tersebut menggunakan pendekatan penelitian normatif yang menyesuaikan norma dan berlakunya suatu hukum. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah kepustakaan (*library rearch*) yang menggunakan keputusan dari berbagai referensi yang berkaitan dengan pembahasan. Tidak hanya menggunakan penelitian pustaka saja, penelitian ini juga menggunakan sebagian data yang diperoleh dari lapangan, yaitu hasil wawancara dan melalui

media informasi baik cetak maupun elektronik. Adapun pokok permasalahan dalam penelitian tersebut yaitu: Pandangan hukum Islam terhadap penggunaan zat pewarna sintetis dalam pewarna makanan. Dari pokok permasalahan tersebut, maka dapat disimpulkan bahwa penggunaan zat yang terdapat dalam pewarna sintetis ini dikatakan haram karena di dalamnya mengandung zat yang memiliki dampak negatif ketika dikonsumsi. Dari dampak negatif tersebut, penulis mempertimbangkan lagi dengan kaidah-kaidah *ushul fiqhiyah*.¹¹ Perbedaan antara penelitian sebelumnya dengan penelitian ini adalah penelitian sebelumnya tidak hanya menggunakan teknik pengumpulan data kepustakaan saja, tetapi juga menggunakan teknik pengumpulan data lapangan, pokok permasalahan pada penelitian di atas adalah pandangan hukum Islam tentang penggunaan pewarna sintetis dalam pewarna makanan. Penelitian di atas dan penelitian ini mempunyai kesamaan sebagai berikut yaitu sama-sama membahas tentang pewarna makanan, halal dan haramnya makanan, dan dampak konsumsi pewarna makanan.

Kedua, Terdapat dalam penelitian skripsi yang dilakukan oleh Putri Sekar Lasati jurusan Hukum Ekonomi Syariah Universitas Islam Negeri Saifuddin Zuhri Puwokerto dengan judul “Tinjauan Maqasyid Syariah Terhadap Pelaku Usaha Kerupuk Mie Berbahan Pewarna Tekstil (Studi Kasus Di Desa Harjosari Lor Kecamatan Adiwerna Kabupaten Tegal)” penelitian tersebut menggunakan jenis penelitian lapangan (*field research*) yang dimana peneliti langsung turun

¹¹ Najihah, “Penggunaan Zat Pewarna Sintetis Sebagai Bahan Pewarna Makanan (Perspektif Hukum Islam)” (Skripsi, Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga, 2010).

ke lapangan untuk mengamati fenomena yang terjadi. Dalam mengumpulkan informasi, penulis menggunakan observasi, wawancara, dan laporan berupa dokumen tidak resmi, yang selanjutnya diolah oleh peneliti sehingga menghasilkan penelitian yang diharapkan. Pokok permasalahan dalam penelitian ini adalah bagaimana tinjauan *maqasyid syariah* terhadap pelaku usaha kerupuk mie berbahan pewarna tekstil di desa Harjosari Lor kecamatan Adiwerna kabupaten Tegal. Dari pokok permasalahan tersebut, maka dapat disimpulkan bahwa peraturan keamanan dan mutu pangan harus dipenuhi oleh semua produk pangan, sehingga sesuai dengan standar keamanan dan mutu pangan. Sedangkan, pewarna makanan tekstil yang merupakan pewarna yang sifatnya mudah di serap dan tidak jarang disalahgunakan dalam penggunaannya. Maka dari itu, perlu adanya kepedulian terhadap penggunaan zat warna dari tekstil ini, sehingga tidak ada penyalahgunaan yang nantinya dapat menyebabkan efek samping bagi konsumen.¹² Perbedaan antara penelitian sebelumnya dengan penelitian ini adalah penelitian sebelumnya menggunakan jenis penelitian lapangan (*field research*), perbandingan hukum yang digunakan dalam penelitian, dan pokok masalah pada penelitian di atas yang membahas tentang tinjauan *maqasyid syariah* terhadap pelaku usaha kerupuk mie berbahan pewarna tekstil dan menggunakan gagasan hukum islam, yaitu *Maqasyid Syariah*. Penelitian di atas dan penelitian ini mempunyai kesamaan yaitu sama-sama membahas tentang pewarna makanan.

¹² Putri Sekar Larasati, "Tinjauan Maqasyid Syariah Terhadap Pelaku Usaha Kerupuk Mie Berbahan Pewarna Tekstil (Studi Kasus Di Desa Harjosari Lor Kecamatan Adiwerna Kabupaten Tegal)" (Skripsi, Universitas Islam Negeri Saifuddin Zuhri, 2022).

Ketiga, Terdapat dalam jurnal *Britannica* Ensiklopedia yang menjelaskan tentang zat warna merah. Warna merah pada zat tersebut dihasilkan dari serangga *Cochineal* yang dikeringkan dan dihaluskan. Pewarna ini hampir menggantikan pewarna sintetis yang digunakan pada makanan, minuman, dan kosmetik. Pewarna ini diperkenalkan oleh orang Eropa dari Meksiko yang sudah menggunakannya cukup lama. Perbedaan antara penelitian sebelumnya dengan penelitian ini adalah tidak ada hukum yang menjelaskan haram atau halal pewarna Karmin yang memanfaatkan serangga *Cochineal*, tidak ada dampak dari konsumsi pewarna makanan Karmin, dan tidak ada perbandingan hukum yang digunakan dalam penelitian jurnal *Britannica* Ensiklopedia ini. Penelitian di atas dan penelitian ini mempunyai kesamaan sebagai berikut yaitu sama-sama membahas tentang pewarna makanan Karmin, dan sama-sama menjelaskan manfaat dari serangga *Cochineal* yang dapat dimanfaatkan sebagai pewarna makanan.

Dari beberapa penelitian terdahulu yang sudah penulis telaah di atas, terbukti tidak ada penelitian yang identik sama dengan penelitian yang akan penulis lakukan.

G. Definisi Operasional

Untuk menghindari kerancuan mengenai judul yang akan penulis bahas dalam penelitian skripsi ini, maka perlu adanya definisi judul secara operasional agar dapat dipahami dalam penelitian skripsi ini. Dengan demikian, definisi yang diberikan oleh penulis akan sesuai dengan tujuan penggunaan. Berikut definisi operasional dalam penelitian ini:

1. Serangga *Cochineal*

Serangga *Cochineal* merupakan serangga yang memiliki bentuk tubuh lunak dan bersisik, pipih, memiliki bentuk yang lonjong sekitar 5 milimeter atau 0,20 inci dan tidak bersayap. Serangga *Cochineal* ini dapat menghasilkan pewarna berwarna merah dihasilkan dari pigmen ungu tua yang terdapat pada bagian tubuhnya.¹³ Pewarna Karmin yang dihasilkan dari serangga *Cochineal* ini, banyak digunakan dalam minuman, kosmetik, dan makanan.

2. Pewarna makanan Karmin

Pewarna makanan Karmin ini berasal dari serangga *Cochineal* yang biasanya menjadikan kaktus sebagai inangnya. Cara membudidayakan serangga *Cochineal* ini sangat mudah, sehingga secara ekonomis, pewarna makanan ini lebih murah dan mudah untuk didapatkan. Pigmen ungu tua yang terdapat pada bagian tubuh serangga *Cochineal* ini kemudian diekstrak menjadi pewarna merah Karmin. Ada beberapa produk yang biasanya menggunakan pewarna makanan Karmin untuk memberikan hasil warna yang cantik dan tidak heran akan banyak konsumen yang membelinya, yaitu seperti susu, yoghurt, permen, jeli, hingga es krim yang berwarna merah dan merah muda.

3. Hasil Bahtsul Masail Nahdatul Ulama

¹³ Elena Phipps, *Cochineal Red The Art History of a Color* (New York: New York Yale University Press, 2010), 15.

Keputusan hasil Bahtsul Masail Nahdatul Ulama adalah hasil dari musyawarah dan diskusi tentang masalah yang sebelumnya belum pernah dilakukan untuk terciptanya solusi dari masalah yang sedang dibahas. Adapun Keputusan hasil Bahtsul Masail Nahdatul Ulama yang terdapat dalam penelitian ini adalah hasil keputusan Bahtsul Masail Nahdatul Ulama Jawa Timur tentang pemanfaatan serangga *Cochineal* sebagai pewarna makanan (Karmin). Dalam hasil keputusan ini membahas tentang permasalahan yang berkaitan dengan pewarna makanan Karmin dari serangga *Cochineal*.¹⁴

4. Fatwa Majelis Ulama Indonesia

Fatwa Majelis Ulama adalah sebuah keputusan yang dikeluarkan secara resmi oleh suatu lembaga yang menghimpun para ulama, organisasi, dan para cendekiawan Indonesia yang di dalamnya bertujuan untuk membimbing dan menuntun umat Islam di seluruh Indonesia guna mencapai kehidupan bermasyarakat dan beragama yang diterima di sisi Allah. Adapun Fatwa Majelis Ulama yang digunakan dalam penelitian ini adalah Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 33 Tahun 2011 yang di dalamnya membahas tentang hukum pewarna makanan dan minuman dari serangga *Cochineal*.¹⁵

¹⁴ “Keputusan Bahtsul Masail Menyongsong Akhir Masa Hidmah PW LBM NU Jawa Timur,” 6.

¹⁵ “Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor: 33 Tahun 2011 Tentang Hukum Pewarna Makanan Dan Minuman Dari Serangga Chocineal,” 5.

H. Metode Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan suatu penelitian yang dapat dipertanggungjawabkan. Oleh karena itu, penulis menggunakan sejumlah metode penelitian dalam penelitian ini untuk menghasilkan temuan demi tercapainya penelitian yang dapat dipertanggungjawabkan. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Pengumpulan Data

Pengumpulan data adalah proses pengumpulan data yang relevan dengan topik penelitian yang akan membantu perumusan masalah. Adapun pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah *normative* (doktrinal). Dalam penelitian ini, penulis menggunakan fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 33 Tahun 2011 dan hasil keputusan Bahtsul Masail Nahdatul Ulama Jawa Timur tentang pemanfaatan serangga *Cochineal* sebagai pewarna makanan Karmin sebagai data. Tidak hanya itu saja, penulis juga mengumpulkan berbagai buku, artikel, dan jurnal penelitian terdahulu untuk mendapatkan tambahan data, baik dalil maupun teori yang mendukung penelitian ini. Alasan penulis menggunakan penelitian kepustakaan, dikarenakan bentuk dari penelitian ini, yaitu *normative* (doktrinal) dilakukan atau diarahkan semata-mata terhadap undang-undang tertulis atau dokumen hukum

lainnya.¹⁶ Maka dari itu penulis harus mempelajari dan memahami secara mendalam data yang berkaitan dengan penelitian ini.

2. Sumber Hukum

Sumber hukum yang digunakan pada penelitian ini ada dua sumber hukum, yaitu sebagai berikut:

1. Sumber Hukum Primer

Sumber hukum primer adalah sumber hukum yang meliputi peraturan, dan dokumen resmi yang berkaitan dengan ketentuan hukum. Bahan-bahan hukum primer terdiri dari perundang-undangan, fatwa, hasil keputusan Bahtsul Masail, dokumen resmi atau berita acara yang digunakan untuk membuat peraturan perundang-undangan dan putusan hakim.¹⁷ Adapun sumber hukum primer yang terdapat dalam penelitian ini yaitu Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 33 Tahun 2011 dan hasil keputusan Bahtsul Masail Nahdatul Ulama Jawa Timur tentang pemanfaatan serangga *Cochineal* sebagai pewarna makanan (Karmin).

2. Sumber Hukum Sekunder

Sumber Hukum Sekunder adalah sumber hukum yang memuat gagasan-gagasan mendasar ilmu hukum beserta pendapat-pendapat para akademisi yang berkompeten tinggi.¹⁸

¹⁶ Elisabeth Nurhaini Butarbutar, *Metode Penelitian Hukum (Langkah-Langkah Untuk Menemukan Kebenaran Dalam Ilmu Hukum)*, 1 (Bandung: PT Refika Aditama, 2018), 84.

¹⁷ Peter Mahmud Marzuki, *Penelitian Hukum*, 1st ed. (Jakarta: Kencana Prenada Media, 2005), 142.

¹⁸ Ibid.

Adapun sumber hukum sekunder dalam penelitian ini adalah buku, artikel, jurnal ilmiah yang berkaitan dengan tema penelitian.

3. Pendekatan Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan perbandingan (*comparative approach*). Pendekatan penelitian perbandingan dilakukan dengan menggunakan pendekatan studi hukum komparatif deskriptif dengan tujuan utama mengumpulkan data dan menerapkan perbandingan hukum yang ditargetkan.¹⁹ Dengan demikian, penelitian ini menggunakan pendekatan perbandingan dengan cara membandingkan Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 33 Tahun 2011 dan hasil keputusan Bahtsul Masail Nahdatul Ulama Jawa Timur.

I. Sistematika Pembahasan

Sistematika pembahasan penelitian skripsi ini dibagi menjadi 5 (lima) bab yang masing-masing bab mempunyai sejumlah sub bab tersendiri. Berikut pembahasan komprehensif dari penelitian ini:

Bab *pertama* pendahuluan, yang terdiri dari latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, dan telaah pustaka, yang disajikan dengan tujuan agar dapat membedakan penelitian terdahulu dengan karya ilmiah yang disusun oleh penulis. metode penelitian dan definisi operasional untuk membantu mencegah kesalahpahaman tentang topik

¹⁹ Ibid., 132.

penelitian skripsi yang akan penulis bahas. Sistematika pembahasan yang mencakup pembahasan pembuatan karya ilmiah secara umum.

Bab *kedua* dalam bab ini, penulis membahas pengertian makanan dan minuman yang halal, haram, dan *syubhat* (meragukan) dalam Islam, pewarna makanan dan minuman, dan yang terakhir adalah gambaran tentang makanan yang memiliki nilai gizi sehingga baik untuk kesehatan serta gambaran umum mengenai makanan yang meliputi halal dan haram sehingga terdapat kelayakan untuk di konsumsi.

Bab *ketiga* dalam bab ini, penulis membahas tentang pengertian serangga *Cochineal* meliputi makanan, tempat tinggal dan asal serangga tersebut, pemanfaatan pewarna makanan Karmin yang meliputi pengertian, cara pengekstrakan, dan dampak konsumsi dari pewarna makanan Karmin, perspektif Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 33 Tahun 2011 dan hasil keputusan Bahtsul Masail Nahdatul Ulama Jawa Timur tentang pemanfaatan serangga *Cochineal* yang di dalamnya memuat tentang pembahasan terkait perspektif Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 33 Tahun 2011 dan hasil keputusan Bahtsul Masail Nahdatul Ulama Jawa Timur tentang pemanfaatan serangga *Cochineal*.

Bab *keempat* dalam bab ini, penulis membahas tentang analisis dari pemanfaatan serangga *Cochineal* sebagai pewarna makanan Karmin, analisis komparatif yang membandingkan Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 33 Tahun 2011 dan hasil keputusan Bahtsul Masail Nahdatul Ulama Jawa Timur tentang Pemanfaatan Serangga *Cochineal* sebagai pewarna makanan Karmin.

Bab *kelima* penutup, disini penulis mencoba membuat kesimpulan dan rekomendasi saran mengenai masalah tersebut yang terdapat dalam Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 33 Tahun 2011 dan hasil keputusan Bahtsul Masail Nahdatul Ulama Jawa Timur tentang pemanfaatan serangga *Cochineal* sebagai pewarna makanan (Karmin).



UIN SUNAN AMPEL
S U R A B A Y A

BAB II

TINJAUAN UMUM HUKUM MAKANAN DAN MINUMAN DENGAN NILAI GIZINYA, DAN PEWARNA MAKANAN

A. Hukum Makanan dan Minuman yang Halal, Haram, dan Meragukan

Makanan merupakan salah satu yang dibutuhkan dalam kelanjutan hidup manusia. Agama Islam merupakan agama dari langit yang diturunkan oleh Allah dengan perantara malaikat Jibril dan kemudian disebar oleh Rasul Allah kepada manusia.¹ Dalam Islam, ada beberapa istilah hukum dalam makanan yang dapat dijadikan pedoman dalam memilih makanan sehingga sesuai dengan syariatnya, yaitu: Syubhat, Halal, dan Haram. Maka dari itu, untuk menghindari hal yang dapat membawa ke *kemudharatan*, akan lebih baik bagi masyarakat muslim untuk banyak mencari informasi terlebih dahulu tentang makanan yang akan di konsumsi. Di bawah ini merupakan beberapa kriteria makanan yang halal dan haram untuk dikonsumsi menurut 4 madzhab:

1. Menurut madzhab Syafi'i, halal artinya adalah sesuatu yang diperbolehkan karena *thayyib* (baik). Kata *thayyib* di sini, diartikan dengan sesuatu yang baik dan layak untuk tubuh, suci dan tidak mengandung najis sehingga tidak dikatakan haram untuk dikonsumsi.² Maka dari itu, makanan yang tidak masuk kedalam kriteria *thayyib*, pada pendapat madzhab ini adalah haram dan dilarang untuk dikonsumsi.

¹ Mardani, *Pendidikan Agama Islam Untuk Perguruan Tinggi*, 1st ed. (Depok: PT Kharisma Putra Utama, 2017), 9.

² Rusyd Ibnu, "Bidayatul Mujtahid Wa Nihayatul Muqtasid" (Jakarta: Pustaka Amani, 2007), 512.

2. Menurut Madzhab Maliki, halal berarti segala sesuatu yang diperbolehkan. Dalam pendapatnya, madzhab ini memiliki beberapa pengecualian pada makanan yang halal untuk dikonsumsi, yaitu: (1) Makanan halal yang terkena najis dihukumi haram oleh madzhab ini apabila najis tersebut merubah warna, bau, dan rasanya. (2) Apabila najis tersebut tidak merubah bau, warna, dan rasa pada makanan halal tersebut, maka makanan tersebut tetap halal.³ Maka dapat kita lihat, bahwa makanan yang tidak masuk kedalam kriteria makanan halal dalam pendapat madzhab ini adalah haram dan dilarang untuk dikonsumsi.
3. Menurut Madzhab Hanafi, halal merupakan suatu yang *thayyib* yang memiliki dua pengertian yaitu, diperbolehkan dan lezat untuk dikonsumsi. Menurut pendapatnya, suatu yang *thayyib* tidak akan berbahaya dan tidak akan dilarang untuk mengkonsumsinya.⁴ Maka sebaliknya, makanan yang berbahaya bagi tubuh dilarang dan diharamkan untuk dikonsumsi.
4. Madzhab Hanbali: menurut pendapat madzhab ini, suatu makanan yang halal itu diukur dari ukuran *thayyib* pada makanan tersebut. Sedangkan pada madzhab ini, dijelaskan bahwa standar *thayyib* sendiri diukur dengan penilaian orang arab terkhusus daerah Hijaz yang mana tidak dijelaskan lebih

³ Ibid, 511.

⁴ Muhammad Iqbal Syauqi, "Ragam Pendapat Fiqih Soal Kriteria Thayyiban Dalam Produk Halal," *NU Online* (n.d.), <https://nu.or.id/fiqih-perbandingan/ragam-pendapat-fiqih-soal-kriteria-thayyiban-dalam-produk-halal-CjH9S>.

dalam lagi bagaimana standar *thayyib* yang dijadikan tolak ukur tersebut.⁵ Dengan demikian, menurut pendapat madzhab ini makanan yang tidak sesuai dengan kriteria *thayyib* bagi orang arab khususnya Hijaz, merupakan makanan yang haram untuk dikonsumsi.

Dari apa yang sudah penulis paparkan, maka dapat dilihat bahwa pendapat ari keempat madzhab di atas memiliki perbedaan. Tinggal bagaimana kita sebagai umat muslim untuk menyikapi pendapat tersebut.

Pertama, Syubhat. Syubhat merupakan ketidakjelasan yang memungkinkan adanya benar atau tidaknya suatu hukum sehingga terdapat ketidakpastian dalam kehalalan dan keharamannya. Sebagai umat yang beragama Islam, dianjurkan untuk menghindari segala sesuatu yang meragukan agar terhindar dari segala macam *mudharat*. Perkara yang syubhat adalah perkara yang harus dihindari oleh setiap umat muslim, karena menghindari perkara yang syubhat sama artinya dengan menyelamatkan keehormatan dan agamanya. Contoh makanan syubhat yang diragukan kehalalannya salah satunya adalah daging sapi yang disembelih tanpa tau disembelih dengan menyebut nama Allah atau tidaknya di daerah mayoritas agama selain Islam kemudian dikonsumsi oleh umat muslim. Hal tersebut dapat menjadikan daging sapi tersebut syubhat karena keragu-raguan dari cara penyembelihannya.⁶

⁵ Ibid.

⁶ Devi Setya, "Selain Makanan Haram, Umat Muslim Juga Harus Hindari Makanan Syubhat," *Detikfood*, January 5, 2022, <https://food.detik.com/info-kuliner/d-5884366/selain-makanan-haram-umat-muslim-juga-harus-hindari-makanan-syubhat#:~:text=Namun%20terlepas%20dari%20itu%2C%20ada,seperti%20inilah%20yang%20di maksud%20syubhat.>

Kedua, Halal. Halal merupakan istilah agama Islam dalam membolehkan suatu hal, baik itu makanan, minuman, maupun tindakan. Halal disini akan memberikan kebaikan bagi setiap umat muslim yang mengamalkan tindakan halal dalam segala kegiatan dan konsumsi baik makanan maupun minuman. Sebagian makanan halal yang terdapat di dunia ini merupakan salah satu dari pemberian Allah.⁷ Maka dari itu, sebagai umat muslim haruslah mengkonsumsi makanan dan minuman halal karena hal tersebut sudah diperintahkan kepadanya. Contoh makanan halal yang sesuai dengan syariat, yaitu seperti Daging sapi, nasi, hewan laut, sayur mayur, dan masih banyak lagi. Al-Baqarah ayat 168 sudah menjelaskan perkara makanan halal, yaitu sebagai berikut:

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

“Wahai manusia, makanlah sebagian makanan di bumi yang halal lagi baik dan janganlah mengikuti langkah-langkah setan. Sesungguhnya ia bagimu merupakan musuh yang nyata”⁸

Ketiga, Haram. Makanan dan minuman yang haram merupakan makanan dan minuman yang dilarang karena tidak sesuai dengan syariat Islam. Dengan demikian, segala sesuatu yang hukumnya haram dapat mendatangkan kerugian dan musibah bagi umat muslim. Wajib bagi masyarakat Islam dunia, untuk memilah dan memilih segala sesuatu baik kegiatan dan konsumsi agar tidak terjermus pada suatu hal yang haram.

Islam menjelaskan dua jenis makanan dan minuman yang haram untuk dikonsumsi ada dua jenis, yaitu makanan dan minuman yang haram karena

⁷ Titis Sari Kusuma and Adelya Desi Kurniawati, *Makanan Halal dan Thoyyib*, 1 (Universitas Brawijaya Press, 2021), 3.

⁸ *Al-Qur'an Surat Al-Baqarah*, n.d., 168.

zatnya, seperti bangkai, darah, babi, khamr dan *al-hasyarat* yang merupakan binatang menjijikkan dan najis. Dan makanan dan minuman yang haram karena sebab yang tidak berhubungan dengan zatnya, seperti ayam hasil mencuri, sesajen, suguhan makanan yang diberikan pada acara selain acara agama Islam.⁹ Al-Baqarah ayat 173 sudah menjelaskan perkara makanan haram, yaitu sebagai berikut:

إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَخِمَّ الْحَنْزِيرِ وَمَا أَهْلَ بِهِ لَعَيْرِ اللَّهِ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلَا إِثْمَ عَلَيْهِ إِنَّ اللَّهَ عَفُورٌ رَّحِيمٌ

“Sesungguhnya Dia hanya mengharamkam atasmu bangkai, darah, daging babi, dan (daging) hewan yang disembelih dengan (menyebut nama selain Allah). Tetapi barangsiapa terpaksa (memakannya), bukan karena menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas, maka tidak ada dosa baginya”¹⁰

Al-hasyarat yang di sebutkan dalam makanan haram karena zatnya, merupakan binatang kecil yang najis dan menjijikkan. Kendati demikian, sesuatu yang menjijikkan itu sangat relatif, jadi tergantung bagaimana orang menyikapinya. Maka dari itu, penulis akan menjelaskan tentang beberapa kategori binatang yang menjijikkan dan haram untuk dikonsumsi menurut empat imam madzhab, yaitu antara lain:

1. Madzhab Syafi'i: Menurut pendapat madzhab Syafi'i, mengkonsumsi *al-hasyarat* yang berbisa, tidak berbisa, melata, tidak melata dan hidup

⁹ Suryana, *Makanan Yang Halal Dan Haram* (Jakarta: PT Mitra Aksara Panaitan, 2012), 7.

¹⁰ *Al-Qur'an Surat Al-Baqarah*, n.d., 173.

di tanah adalah haram karena dianggap najis dan menjijikkan (*khabits*) dan tidak lazim dikonsumsi oleh umat muslim.¹¹

2. Madzhab Maliki: Menurut pendapat madzhab Maliki, hukum mengkonsumsi *al-hasyarat* terdapat dua pendapat dari sebagian ulama nya, yaitu antara lain:¹²
 - a. Makruh, menurut Ad Dardir, Al Kharasyi, dan Al Adawi berpendapat makruh apabila *al-hasyarat* ini diyakini tinggal dan sering ke tempat yang najis, tetapi jika *al-hasyarat* tersebut diyakini tidak terkena najis, maka hilang hukum kemakruhannya.
 - b. Haram Mutlak, menurut ad Dusuqi, dan Ibnu Rusyd, yang dinukil oleh Al Khattab berpendapat haram mutlak tanpa pengecualian, baik itu dikhawatirkan karena najis atau tidaknya.
3. Madzhab Hanbali: Sama dengan madzhab Syafi'i, menurut pendapat madzhab Hanbali, mengkonsumsi *al-hasyarat* yang berbisa ataupun tidak, melata ataupun tidak, dan hidup di tanah adalah haram karena dianggap najis dan menjijikkan (*khabits*) dan umat muslim tidak biasa untuk mengkonsumsinya.¹³

¹¹ Andrian Saputra, "Hukum Memakan Hewan Hasyarat," *Republika*, last modified November 21, 2021, accessed December 12, 2023, <https://www.republika.id/posts/22381/hukum-memakan-hewan-hasyarat>.

¹² *Ibid.*

¹³ *Ibid.*

4. Madzhab Hanafi: Menurut madzhab Hanafi, hukum menngkonsumsi al-hasyarat adalah haram, karena ia termasuk kedalam kategori binatang yang tidak biasa dikonsumsi oleh umat muslim.¹⁴

Indonesia merupakan salah satu negara yang mayoritas penduduknya menganut agama Islam dengan 241,7 juta penduduk, pemerintah dapat memberikan fasilitas yang baik sehingga masyarakat Islamnya tidak bingung lagi dalam memilih makanan halal.¹⁵ Dengan adanya Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal yang telah diganti dengan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja yang didalamnya terdapat pasal yang mewajibkan kepemilikan sertifikat halal bagi setiap pelaku usaha dari setiap produk yang diprodukannya.

Fatwa yang dikeluarkan Oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) tentang penetapan produk halal, memberikan kewenangan kepada MUI untuk menetapkan kehalalan suatu produk. MUI sendiri merupakan suatu Organisasi Masyarakat (ORMAS) beranggotakan para ahli dan ulama yang bertugas untuk membimbing, mengawal, memberikan solusi, dan menjadi pedoman bagi umat Islam di Indonesia. Dengan adanya MUI yang memiliki tugas sedemikian rupa, tidak akan ada lagi keraguan bagi umat muslim di Indonesia dalam mentaati ibadah, seperti halnya memilih makanan yang halal dan layak dikonsumsi.

¹⁴ Ainul Yaqin Bakhrudin, "Irsyad Hukum Siri Ke817: Hukum Makan Pewarna Daripada Serangga Cochineal Dalam Produk Makanan dan Minuman" (Desember 2023), <https://muftiwp.gov.my/en/artikel/irsyad-fatwa/irsyad-fatwa-umum-cat/5812-irsyad-al-fatwa-siri-ke-817-hukum-makan-perwarna-daripada-serangga-cochineal-dalam-produk-makanan-dan-minuman>.

¹⁵ Monavia Ayu Rizaty, "Mayoritas Penduduk Indonesia Beragama Islam Pada 2022," March 28, 2023, accessed November 27, 2023, <https://dataindonesia.id/varia/detail/mayoritas-penduduk-indonesia-beragama-islam-pada-2022>.

B. Makanan dan Minuman dengan Nilai Gizi

Tubuh membutuhkan makanan sehat yang dapat berguna untuk kelangsungan hidup yang lama. Di dalam makanan yang sehat, tentunya ada banyak zat bergizi dan dapat berguna bagi kesehatan tubuh. Mengonsumsi banyak makanan sehat dan bergizi, tentunya akan banyak juga nutrisi yang dapat dicerna oleh tubuh. Banyaknya jenis makanan yang dicerna oleh tubuh, maka akan semakin banyak berbagai nutrisi berbeda yang diperoleh oleh tubuh tersebut. Dengan berbagai nutrisi tersebut, tubuh akan mendapatkan apa yang perlukan, yaitu seperti terpenuhinya gizi bagi tubuh.¹⁶ Tidak hanya itu, mengonsumsi makanan sehat, juga dapat memberikan kekebalan pada tubuh, melancarkan pencernaan, dan menurunkan risiko penyakit kronis.¹⁷

Empat sehat lima sempurna merupakan konsep gizi yang dilakukan oleh Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes RI) demi terwujudnya pemahaman terhadap pola makan, Kemenkes RI memberikan pedoman gizi yang seimbang bagi masyarakat Indonesia hal ini bertujuan agar masyarakatnya dapat mengatur pola makan dan dapat mempertahankan kesehatan mereka. Pedoman gizi ini digunakan untuk menjadi rujukan bagi pemerintah dalam menyelenggarakan gizi yang seimbang.

Bangsa yang maju merupakan bangsa yang mempunyai tingkat kesehatan, produktivitas kerja yang tinggi dan kecerdasan yang dipengaruhi oleh gizi.

¹⁶ Rizal Fadli, "Makanan Sehat," *Halodoc*, Mei 2022, accessed November 27, 2023, <https://www.halodoc.com/kesehatan/makanan-sehat>.

¹⁷ Airindya Bella, "6 Pilihan Makanan Sehat Yang Perlu Dikonsumsi Setiap Hari," *Alodokter*, last modified Mei 2022, accessed November 27, 2023, <https://www.alodokter.com/ini-makanan-sehat-yang-perlu-dikonsumsi-setiap-hari>.

Salah satu hal yang berpengaruh penting pada keadaan gizi, adalah dengan menjaga pola makan yang teratur. Asupan gizi yang tidak ideal merupakan awal dari timbulnya beberapa penyakit yang tidak diinginkan, seperti meningkatnya penyakit infeksi, penyakit kardiovaskular, dan penyakit yang menyebabkan kematian utama di Indonesia, yaitu diabetes dan kanker.

Makanan dan minuman bergizi, memiliki hubungan yang erat dengan pola hidup sehat. Dengan memperhatikan pola makan yang seimbang, maka akan mudah menciptakan kurangnya peningkatan pada penyakit kronis dan dapat mempengaruhi keadaan emosi. Sebelum kita mengonsumsi makanan, lebih baik bagi kita untuk memperhatikan kandungan gizi yang terdapat di dalamnya. Terdapat beberapa zat dalam makanan sehat, yaitu sebagai berikut:

1. **Karbohidrat**, merupakan nutrisi yang berfungsi untuk tubuh sebagai sumber energi. Terdapat dua jenis karbohidrat, yaitu karbohidrat sederhana dan karbohidrat kompleks.¹⁸ Karbohidrat sederhana adalah karbohidrat yang pada dasarnya sudah mengandung gula sehingga dapat dicerna dan diserap dengan mudah oleh tubuh. Karbohidrat sederhana ini, dapat kita temukan pada gula pasir, gula are, sirup dan karamel. Sedangkan karbohidrat kompleks didalamnya terdapat molekul gula yang dalam proses mencerna dan menyerapnya akan membutuhkan waktu yang lebih lama daripada karbohidrat sederhana. Karbohidrat kompleks ini, dapat kita temukan pada padi-padian, biji-bijian, kacang-

¹⁸ "Karbohidrat Komplek," *Kemntrian Kesehatan Republik Indonesia*, Oktober 2022, accessed November 29, 2023, https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/1742/karbohidrat-komplek.

kacangan, buah-buahan, sayuran, dan susu. Kedua jenis karbohidrat di atas, tetap memiliki fungsi yang sama, yaitu apabila karbohidrat tersebut sudah menjadi glukosa dalam tubuh, ia akan digunakan untuk melengkapi energi pada tubuh.¹⁹

2. **Protein**, merupakan nutrisi yang memiliki peran besar bagi tubuh sebagai pembentukan otot, tulang, paru-paru, kulit dan rambut. Maka dari itu, protein memiliki peran besar dalam pembentukan jaringan tubuh manusia. Dalam konsumsinya, protein harus dikonsumsi secara seimbang.²⁰ Protein dapat dihasilkan dari dua sumber makanan, yaitu protein dari sumber makanan nabati dan hewani. Sumber protein hewani lebih lengkap dari sumber protein nabati, karena protein hewani memiliki kandungan asam amino esensial yang lebih lengkap dari pada protein nabati. Asam amino esensial dapat ditemui pada makanan seperti daging, telur, ikan, susu, kedelai, sayuran dan biji-bijian. Protein yang dikonsumsi dengan kurang dan berlebihan akan berdampak pada kesehatan tubuh. Dampak dari kurangnya konsumsi protein pada tubuh adalah Edema, kehilangan massa otot, gangguan pertumbuhan, lemas tidak berenergi, dan akan memiliki rasa lapar yang cepat. Sedangkan untuk dampak dari kelebihan protein adalah buang air kecil terus

¹⁹ Stefania Manetti and San Jose, "Complex carbohydrates," *MedlinePlus Trusted Health Information For You*, July 30, 2022, accessed November 29, 2023, <https://medlineplus.gov/ency/imagepages/19529.htm>.

²⁰ Fadli Rizal Makarim, "Protein," *Halodoc*, July 21, 2023, accessed November 29, 2023, <https://www.halodoc.com/kesehatan/protein>.

menerus, sembelit, lemas, memicu bau mulut, kerusakan ginjal, asupan kalsiu berkurang, dan resiko obesitas.²¹

3. **Lemak**, merupakan nutrisi penting yang berperan sebagai sumber energi dan membantu penyerapan vitamin larut dalam lemak kemudian disalurkan ke seluruh tubuh. Lemak sendiri terdiri dari asam lemak yang diantaranya yaitu: *Pertama*, lemak jenuh yang biasanya terdapat pada makanan seperti daging, susu, mentega, dan minyak kelapa, di mana dalam konsumsinya tidak boleh berlebihan karena dapat meningkatkan risiko penyakit jantung. *Kedua*, Lemak tak jenuh tunggal yang biasanya terdapat dalam buah alpukat, minyak zaitun, dan kacang-kacangan, di mana lemak tak jenuh tunggal ini memiliki manfaat yaitu untuk mengurangi risiko penyakit jantung. *Ketiga*, Lemak tak jenuh ganda yang biasanya dapat ditemukan dalam minyak ikan, minyak bunga matahari, dan biji rami, dimana lemak tunggal ganda ini mengandung omega-3 dan omega-6 bermanfaat untuk kesehatan jantung dan otak.²²
4. **Vitamin**, merupakan nutrisi yang menghasilkan energi dan berfungsi untuk perkembangan tubuh dengan normal. Terdapat tiga belas vitamin yang dibutuhkan oleh tubuh. Dari tiga belas vitamin tersebut dibagi lagi menjadi dua jenis vitamin yang dibutuhkan oleh tubuh, yaitu vitamin larut air dan vitamin larut lemak.²³ Jenis vitamin larut dalam air ada tiga

²¹ Ibid.

²² IHC Telemed, "Apa Itu Lemak," *IHC Telemed*, 2021, para. 2, accessed November 30, 2023, <https://telemid.ihc.id/artikel-detail-1094-Apa-Itu-Lemak.html>.

²³ Rika Resmana et al., *Dasar Ilmu Gizi*, pertama. (Sumatra Barat: Mafy Media Literasi Indonesia, 2023), 18.

yaitu vitamin B1 (tiamin) berguna untuk metabolisme yang menghasilkan energi dan memperbaiki fungsi pada saraf, vitamin B2 (riboflavin), dan B3 (niasin) yang sama-sama berguna untuk metabolisme yang menghasilkan energi dan baik untuk kesehatan kulit, vitamin B5 (asam pantotenat) berfungsi untuk metabolisme yang menghasilkan energi dan memproduksi hormon, vitamin B6 (piridoksin) berfungsi untuk metabolisme yang menghasilkan protein dan memperbaiki fungsi saraf, vitamin B7 (biotin) baik untuk metabolisme energi, kesehatan rambut, kulit, dan kuku, vitamin B9 (asam folat) baik untuk perkembangan sel selama kehamilan, vitamin B12 (kobalamin) baik dalam memperbaiki fungsi saraf dan menciptakan molekul asam pada DNA, dan yang terakhir ada vitamin c bermanfaat sebagai antioksidan dan menciptakan kolagen, menyembuhkan luka, dan baik untuk kekebalan tubuh.²⁴ Kemudian untuk jenis vitamin larut dalam lemak yaitu vitamin A berfungsi untuk kesehatan mata, kesehatan kulit, dan memberi kekebalan pada tubuh, vitamin D berfungsi untuk membantu penyerapan kalsium sehingga kesehatan tulang dapat selalu terjaga, vitamin E penting untuk antioksidan dan melindungi sel dari kerusakan, vitamin K berfungsi untuk pembekuan darah dan kesehatan tulang.

5. **Kalsium**, merupakan mineral yang dibutuhkan oleh tubuh dalam pembentukan dan perbaikan pada gigi dan tulang. Kalsium juga

²⁴ Ibid., 19.

merupakan salah satu zat utama yang dapat membentuk tulang dan gigi. Tidak hanya berfungsi dalam pembekuan dan perbaikan pada gigi dan tulang saja, tetapi kalsium juga berperan penting dalam memelihara kesehatan jantung, memaksimalkan fungsi saraf, memaksimalkan peregangan pada otot, dan membantu dalam pembekuan darah sehingga luka yang terbuka akan lebih cepat sembuh.²⁵

6. **Mineral**, merupakan zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh agar dapat berfungsi dengan baik dan berfungsi untuk memaksimalkan sistem metabolisme tubuh. Ada 10 jenis mineral yang bermanfaat bagi tubuh, yaitu:²⁶ kalsium (Ca) berguna untuk pembentukan tulang supaya tidak mudah terkena osteoporosis, klorida (Cl) berguna untuk membantu produksi asam lambung sehingga tidak rentan merasa pusing, lemah dan kram. Tidak hanya itu, klorida juga dapat berfungsi untuk mengaktifkan sel dalam memproduksi imun, magnesium (Mg) berfungsi untuk membentuk hemoglobin dan darah merah yang mengikat oksigen, sehingga tidak rentan terkena penyakit jantung koroner dan gangguan pada otot dan saraf, kalium (K) berguna untuk pembentuk aktivitas otot jantung dan metabolisme energi sehingga tidak mudah memicu terjadinya diare, muntah, otot lemah, dan kurang darah, zat besi (Fe) yang berfungsi untuk mengantarkan oksigen keseluruh

²⁵ Tim Medis Siloam Hospital, "Ini 5 Manfaat Kalsium dan Sumber Makanan Hariannya," *Siloam Hospital*, Oktober 2023, accessed December 1, 2023, <https://www.siloamhospitals.com/informasi-siloam/artikel/manfaat-kalsium>.

²⁶ "10 Jenis Mineral dan Manfaatnya Bagi Tubuh," *Halodoc*, July 26, 2023, accessed December 1, 2023, <https://www.halodoc.com/artikel/10-jenis-mineral-dan-manfaatnya-bagi-tubuh>.

tubuh sehingga tidak mudah memicu terjadinya pusing dan lemas, tembaga (Cu) bersifat antioksidan yang berguna untuk kofaktor enzim, membantu fungsi saraf, metabolisme energi, dan melakukan sintesis jaringan pengikat sehingga tidak rentan terkena anemia, gangguan saraf dan tulang, dan depigmentasi rambut, Iodium (I) baik untuk fungsi reproduksi, metabolisme, dan pertumbuhan sehingga tidak mudah terjadi gondok, terhambatnya pertumbuhan, bahkan gangguan mental, selenium (Se) berperan sebagai antioksidan yang membantu mengatasi racun, melindungi sistem imun, memperbaiki hormon, dan melindungi sel dari oksidasi sehingga tidak mudah terjadi masalah pada jantung dan sistem imun, zinc (Zn) sebagai antioksidan yang berfungsi untuk menjaga fungsi membran dan sistem imun sehingga tidak rentan terkena kolestrol dan menurunnya nafsu makan, flourida (F) memiliki fungsi untuk menjaga kesehatan gigi dan pembentukan karang gigi.

7. **Serat**, merupakan zat makanan berasal dari hewan dan tumbuhan yang berfungsi untuk menjaga usus dalam membantu proses pencernaan pada makanan. Makanan yang tinggi akan serat tidak hanya membantu dalam proses pencernaan saja, tetapi juga bermanfaat untuk mencegah penyakit kronis dan menurunkan berat badan.²⁷

8. **Air**, merupakan zat yang memiliki banyak manfaat bagi tubuh, yaitu seperti mengurangi gangguan pada pencernaan, membantu dalam

²⁷ Nimas Mita Etika, "15 Jenis Makanan Tinggi Serat, Tak Cuma Sayur dan Buah," March 14, 2023, accessed December 1, 2023, <https://hellosehat.com/nutrisi/berat-badan-turun/daftar-makanan-tinggi-serat/>.

penyerapan makanan, kesehatan ginjal, dan peredaran tubuh sehingga suhu pada tubuh tetap normal. Lebih dari 50%, tubuh manusia terdiri dari air. Maka dari itu, air sangat penting bagi kesehatan tubuh.²⁸

Zat makanan diatas sudah masuk kedalam kategori makanan empat sehat lima sempurna, sehingga tidak perlu lagi bingung untuk mencari makanan dan minuman yang didalamnya mengandung zat-zat tersebut. Dengan terpenuhinya zat makanan yang dibutuhkan oleh tubuh, maka tentunya akan dapat menjaga kesehatan dan terhindar dari beberapa risiko penyakit yang dapat menyerang tubuh.

C. Pewarna Makanan

Pewarna makanan merupakan hal yang basic dalam pemroduksian makanan dan minuman. Tidak hanya bagi orang dewasa saja, pewarna makanan juga dapat menambah nafsu makan bagi anak karena warnanya terlihat elok nan cantik saat dipandang. Tidak hanya penampilan makanan yang cantik saja, dewasa ini konsumen juga melihat nilai gizi yang terdapat dalam makanan dan minuman yang dikonsumsi.

Sebagai negara yang tergolong maju, tidak jarang industri makanan dan minuman di Indonesia sendiri juga menggunakan pewarna makanan pada pemroduksian. Pewarna makanan yang digunakan memiliki beberapa bentuk dan jenis masing-masing. Jenis pewarna yang di gunakan yaitu, *Pertama*, pewarna makanan sintetis yang mana pewarna ini harus melalui proses

²⁸ Anwar Syafi'i, "Manfaat Air Putih bagi Tubuh," *Kementrian Kesehatan Republik Indonesia*, July 22, 2022, accessed December 1, 2023, https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/412/manfaat-air-putih-bagi-tubuh.

pembuatan di dalam lab sampai layak untuk dikonsumsi, dan *Kedua*, pewarna makanan alami yaitu merupakan pewarna makanan yang dihasilkan dari alam, diantaranya seperti tumbuhan dan hewan.²⁹

Seperti yang dijelaskan diatas, bahwa jenis dari pewarna makanan sendiri terdapat dua jenis, yaitu pewarna makanan sintetis dan alami. Dua jenis pewarna ini memiliki manfaat yang sama bagi konsumen, tetapi tidak untuk dampaknya. Kesamaannya terdapat pada manfaatnya yang mana kedua pewarna ini baik sintetis maupun alami mereka merupakan suatu zat aditif yang digunakan untuk memberikan warna pada makanan dan minuman sehingga terlihat cantik dan memiliki daya tarik bagi konsumen.³⁰ Sedangkan untuk dampaknya, pewarna sintetis lebih memiliki dampak yang negatif daripada pewarna alami.

Pewarna alami merupakan salah satu dari jenis pewarna makanan yang tergolong sehat karena tidak banyak bahan kimia yang ditambahkan didalamnya. Di era yang terus berkembang ini, konsumen tidak hanya memilih makanan yang tampilannya cantik saja, tetapi kebanyakan masyarakat dunia juga tidak melupakan kandungan yang terdapat di dalam makanan tersebut. Diantara beberapa warna alami yang sering digunakan sebagai pewarna makanan dan minuman, yaitu sebagai berikut:

1. **Bunga Telang**, biasanya digunakan untuk memberikan warna pada minuman dan kue modern agar terlihat estetik dan cantik untuk di foto. Mudah untuk mencari bunga telang, karena bunga ini dapat tumbuh

²⁹ Wisnu Cahyadi, *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*, 61.

³⁰ Denny Indra Praja, *Zat Aditif Makanan Manfaat Dan Bahayanya* (Yogyakarta: Garudhawaca, 2015), 7.

dimanapun. Bunga telang sendiri banyak ditemukan di daerah tropis seperti halnya di Indonesia. Warna biru keunguan yang terdapat pada kelopak bunga ini yang akan dijadikan sebagai pewarna. Warna yang akan dihasilkan oleh bunga ini adalah warna biru. Warna biru yang dihasilkan oleh bunga ini tergantung dari berapa lama proses perendaman bunga dalam air panas. Bunga ini banyak dikeringkan agar dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama.³¹

2. **Kunyit**, warna kuning dan oranye yang cerah dapat dihasilkan dari parutan kunyit yang kemudian diperas. Tidak hanya digunakan sebagai pewarna saja, kunyit biasanya juga banyak digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan jamu, sehingga memiliki khasiat tinggi untuk kesehatan. Untuk penyimpanan jangka panjang, banyak kunyit yang dikeringkan dan kemudian di haluskan sampai menjadi bubuk. Bubuk kunyit tersebut biasanya banyak dijual di toko-toko kecil dan toko swalayan besar.³²

3. **Tinta Cumi-Cumi**, memiliki banyak manfaat bagi kesehatan salah satunya yaitu untuk menetralkan tubuh dari bakteri dan virus berbahaya. Warna hitam pekat yang terdapat pada cairan tinta cumi-cumi ini juga dimanfaatkan oleh sebagian orang sebagai pewarna makanan. Salah satu makanan yang memanfaatkan tinta cumi-cumi sebagai pewarna makanan adalah nasi goreng hitam dan mie hitam. Nasi goreng dan mie

³¹ Ibid., 12.

³² Ibid., 13.

yang di masak kemudian dicampur dengan tinta cumi-cumi tersebut sehingga memberikan efek warna hitam darinya.

4. **Serangga *Cochineal***, pemanfaatan serangga *Cochineal* yang digunakan sebagai pewarna makanan merah biasanya digunakan pada makanan seperti permen dan *marshmallow*, minuman seperti jus, susu, dan yogurt. Tidak hanya digunakan pada makanan dan minuman saja, pewarna ini biasanya juga digunakan pada kosmetik seperti *eye shadow*, *blush on*, dan lipstik. Dewasa ini, pewarna makanan yang dihasilkan dari pengekstrakan serangga *Cochineal* lebih dikenal dengan *Carmin*. Bagi beberapa orang, pewarna *Carmin* ini dapat menyebabkan reaksi alergi berat yang dapat mengakibatkan syok yang dikenal dengan syok anafilaksi.

Pewarna alami yang biasa digunakan pada makanan dan minuman di atas, merupakan sebagian dari beberapa pewarna alami yang terdapat di pasaran. Tidak semua pewarna alami memiliki efek yang baik untuk kesehatan, tetapi pewarna alami juga memiliki dampak negatif bagi kesehatan, salah satunya yaitu pewarna dari serangga *Cochineal* di atas.

Pewarna sintetis atau pewarna buatan yang dalam pembuatannya harus melewati uji lab sebelum dapat dikonsumsi, merupakan pewarna yang biasanya juga digunakan oleh beberapa produsen dalam produknya. Diantara beberapa pewarna buatan yang digunakan pada makanan dan minuman, yaitu sebagai berikut:

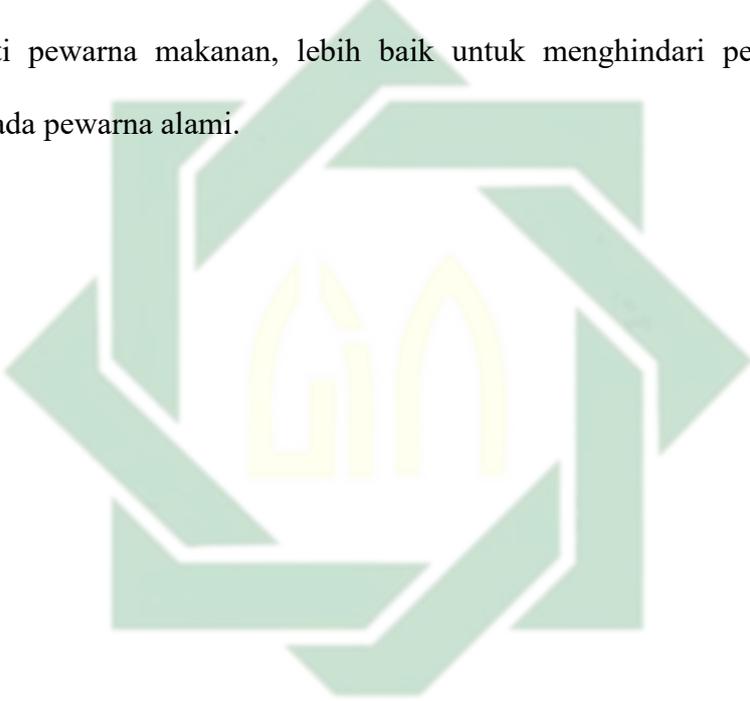
1. **Brilliant Blue FCF**, dimana pewarna ini dimanfaatkan untuk pembuatan warna biru yang dibutuhkan dalam pewarnaan makanan atau minuman berwarna biru. Pewarna ini berbentuk bubuk dengan warna biru perunggu. Pewarna ini dapat disimpan lamanya sampai lima tahun penyimpanan. Banyak usaha yang dilakukan untuk menggantikan pewarna ini, tetapi tidak berhasil karena tidak mudah terserap dan memiliki dampak yang sangat fatal bagi kesehatan.³³
2. **Tartrazine**, digunakan sebagai pewarna makanan kuning seperti lemon. Sifat larut yang dimiliki pewarna ini dalam air, membuat pewarna ini juga digunakan sebagai pewarna minuman. Di sebagian negara, pewarna ini sudah tidak lagi digunakan karena dampak negatif bagi kesehatan, seperti sesak nafas yang berujung asma, migrain, insomnia, bahkan juga dapat menyebabkan depresi. Tetapi pewarna ini masih digunakan oleh produsen Indonesia, Afrika, dan Swedia.³⁴
3. **Carmoisine (Azorubine)**, merupakan pewarna bubuk merah marun yang biasanya digunakan sebagai pewarna makanan. Beberapa makanan yang memanfaatkan pewarna ini adalah selai, roti gulung swiss, dan kue keju campuran. Pewarna ini biasa digunakan pada makanan yang difermentasi. Pewarna ini tidak digunakan di Amerika Serikat, Jepang, Swedia, Kanada, dan Norwegia karena salah satu dari jenis pewarna yang dilarang di negara tersebut.³⁵

³³ “Brilliant Blue FCF,” *Ataman Chemicals*, 2020, https://www.atamanchemicals.com/brilliant-blue-fcf_u25371/.

³⁴ Denny Indra Praja, *Zat Aditif Makanan Manfaat Dan Bahayanya*, 41.

³⁵ *Ibid.*, 45.

Bagi sebagian besar masyarakat dunia lebih memilih untuk mengonsumsi lebih banyak makanan dan minuman yang menggunakan pewarna alami daripada pewarna sintetis. Hal itu karena dampak yang disebabkan oleh pewarna sintetis. Maka dari itu, bagi setiap konsumen sebelum membeli dan mengonsumsi makanan dan minuman yang di dalamnya terdapat zat adiktif seperti pewarna makanan, lebih baik untuk menghindari pewarna sintetis daripada pewarna alami.



UIN SUNAN AMPEL
S U R A B A Y A

BAB III

SERANGGA COCHINEAL DAN PEWARNA MAKANAN KARMIN

PERSPEKTIF FATWA MAJELIS ULAMA INDONESIA NOMOR 33

TAHUN 2011 DAN HASIL KEPUTUSAN BAHTSUL MASAIL

NAHDATUL ULAMA JAWA TIMUR

A. Serangga *Cochineal* dan Pewarna Karmin

1. Serangga *Cochineal*

Serangga *Cochineal* merupakan salah satu serangga yang hidupnya bergantung kepada tumbuhan. Tumbuhan yang dijadikan inang oleh serangga ini adalah tumbuhan kaktus yang memiliki banyak air di setiap batangnya tetapi tidak semua jenis kaktus dijadikan inang oleh serangga ini. Jenis kaktus yang biasanya dijadikan inang adalah kaktus pir berduri yang menghasilkan buah seperti buah naga dan dapat dikonsumsi.¹ Untuk bertahan hidup, serangga ini memanfaatkan kelembaban dan nutrisi dari kaktus yang dijadikan inangnya. Serangga ini biasanya juga disebut dengan parasit sesil karena ia hidup melekat pada batang kaktus.

Nama *Cochineal* diambil dari bahasa Perancis yaitu (*cochenille*), kemudian dari bahasa Spanyol (*cochinilla*) yang berarti kutu kayu, dan diambil juga dari bahasa latin yaitu (*coccinus*) yang diartikan dengan warna merah. *Coccum* adalah bahasa latin yang juga digunakan untuk *Cochineal* diartikan dengan

¹ Hugh Thomson, *Cochineal Red Travels Through Ancient Peru* (London: Orion, 2010).

buah beri dan menghasilkan pewarna merah. *Cochineal* ini menghasilkan zat warna merah yang dewasa ini lebih dikenal dengan asam karminat atau karmin.²

Pada tahun 1500-an, ekstra serangga *Cochineal* banyak dimanfaatkan oleh orang Eropa dalam pewarnaan merah pada kain. Pemanfaatan serangga ini sebagai pewarna, sudah biasa dilakukan oleh orang Eropa sendiri. Pewarna dari ekstra serangga *Cochineal* yang digunakan, lebih familiar mereka sebut dengan pewarna Karmin yang menghasilkan warna merah cerah, bahkan warna yang dihasilkan lebih cerah dari pewarna makanan sintetis. Pewarna Karmin ini berasal dari suku Aztec yang berasal dari Meksiko bagian utara pada abad ke-16. Maka dari itu, usia pewarna ini dapat digolongkan sebagai pewarna yang sangat tua.³

Serangga *Cochineal* memiliki sayap yang panjangnya sekitar 0,20 inci dan memiliki bentuk tubuh seperti kutu. Seperti yang dijelaskan sebelumnya, bahwa serangga ini hidup sebagai parasit sesil, karena hidup melekat pada kaktus, serangga ini memiliki paruh kecil yang digunakan untuk memakan cairan kaktus sehingga dapat bertahan hidup. Jika dilihat dari bagian luar, serangga ini berwarna putih keabu-abuan dan sama sekali tidak terlihat memiliki warna merah pada bagian tubuhnya, padahal pada hakikatnya, serangga ini menghasilkan warna merah yang dapat dijadikan pewarna makanan, minuman, dan bahkan kosmetik.

² Anna Priangani Roswiem, *Buku Saku Produk Halal Makanan Dan Minuman* (Jakarta: Republika, 2015), 18.

³ Miftachul Akhyar, "Pembuktian NU Sebagai Jamiyah Yang Disegani," *Majalah Aula*, Oktober 2023, 35.

Karmin sendiri biasanya dimanfaatkan sebagai pewarna makanan, minuman, dan kosmetik yang berwarna merah seperti lipstik, *blush on*, dan *eye shadow*.⁴ Warna merah tua yang dihasilkan oleh pigmen ungu tua dari serangga *Cochineal* ini dimanfaatkan oleh orang Eropa sebagai pewarna merah untuk kain. Sebelum diimpor ke Spanyol pada tahun 1520-an, pewarna dari serangga *Cochineal* ini dinamakan dengan *Kermes* yaitu pewarna merah tua.

Warna putih keabu-abuan yang terdapat pada serangga *Cochineal* ini, dihasilkan dari *Cochineal* betina yang sudah dibuahi. Periode oviposisi terpendek *Cochineal* dapat diamati pada suhu 220 derajat celsius dengan kurun waktu 5 hari, dan ini akan berdampak buruk pada proses reproduksinya. Sedangkan untuk periode oviposisi terpanjangnya, dapat diamati pada suhu 26 derajat celsius sampai 36 derajat celsius dengan kurun waktu 17 hari.⁵ Setelah dibuahi, *Cochineal* betina yang sudah dibuahi akan bertambah besar dan melahirkan nimfa yang kemudian mengeluarkan zat putih seperti warna lilin yang berguna untuk melindungi tubuhnya sehingga tidak kehilangan air dan tidak terpapar sinar matahari secara berlebihan. Zat putih lilin inilah yang membuat serangga *Cochineal* terlihat berwarna putih keabu-abuan.

Nimfa yang dilahirkan oleh *Cochineal* betina, biasanya memisahkan diri dari nimfa lainnya. Nimfa ini berpindah ke tepi bantalan kaktus, agar dapat tertiuip oleh angin sehingga nimfa tersebut dapat berpindah ke inang yang baru.

⁴ Ainul Yaqin Bakhrudin and Mohammad Zaini Yahaya, "Penggunaan Serangga (Al-Hasharat) Dalam Produk Kosmetik Menurut Perspektif Masalahah," *BITARA International Journal of Civilizational Studies and Human Sciences* 2, no. 3 (2019): 6.

⁵ Mohamed El Aalaoui and Mohamed Sbaghi, "Temperature Dependence For Survival, Development, And Reproduction Of the Cactus *Cochineal* *Dactylopius opuntiae* (Cockerell)," *MDPI Insects* 426 (April 30, 2022): 4.

Setelah berpindah ke inang yang baru, serangga ini kemudian akan membentuk tempat tinggal baru dan menghasilkan keturunan *Cochineal* baru. *Cochineal* membutuhkan inang yang cenderung berada di tempat yang kurang terkena sinar matahari.

Jumlah *Cochineal* betina lebih banyak dibandingkan dengan *Cochineal* jantan, sehingga yang diekstrak menjadi pewarna adalah *Cochineal* betina. Serangga *Cochineal* yang akan dimanfaatkan sebagai pewarna baik itu untuk makanan, minuman, dan kosmetik ini diekstrak dari serangga *Cochineal* betina yang dikeringkan dengan proses yang panjang.⁶ Asam karminat merupakan zat pewarna yang terdapat di dalam serangga *Cochineal* betina tersebut.

Pembudidayaan serangga *Cochineal* dilakukan secara tradisional yaitu dengan membudidayakan kaktus yang terinfeksi oleh *Cochineal*. Setelah sekitar 90 hari, *Cochineal* tersebut akan dipanen dengan cara menumbangkan kaktus dan kemudian, kaktus yang sudah terinfeksi *Cochineal* tersebut akan di sikat dan dikumpulkan oleh para petani. Pembudidayaan *Cochineal* secara tradisional ini hanya dilakukan pada pertanian yang berskala kecil saja, sedangkan untuk yang berskala besar, pastinya memerlukan alat yang canggih sehingga dapat terkendali.

Tidak hanya merupakan serangga kecil dan memerlukan inang untuk bertahan hidup saja, serangga *Cochineal* ini memiliki manfaat yang dibutuhkan oleh para produsen untuk memproduksi makanan yang cantik nan elok sehingga

⁶ Sutrisno Koswara, *Pewarna Alami: Produksi Dan Penggunaannya* (eBookPangan.com, 2009), 8, accessed December 5, 2023, <https://adoc.pub/pewarna-alami-produksi-dan-penggunaannya-disusun-oleh-ir-sut.html>.

memiliki banyak peminat yaitu sebuah pewarna makanan. Hal basic pada pemroduksian suatu makanan dan minuman. Tidak banyak pengeluaran modal yang akan dikeluarkan untuk mendapatkan pewarna makanan dari serangga ini karena harganya sangat terjangkau dan murah bagi kalangan produsen. Pada abad kedelapan belas, *Cochineal* digunakan sebagai pewarna dengan dua jenis warna merah yang berbeda, yaitu merah tua keunguan pekat dan merah cerah oranye.

Pewarna berbahan baku dasar ekstra serangga *Cochineal* yang menghasilkan warna merah ini, sering diandalkan oleh para seniman di Eropa untuk memberikan polesan warna yang cantik pada karyanya.⁷ Untuk warna merah yang dihasilkan dari ekstrak *Cochineal* ini biasanya digunakan pada makanan yang bahan dasarnya terbuat dari buah-buahan berwarna merah, seperti susu rasa stroberi, yogurt rasa stroberi, dan jeli rasa stroberi. Pewarna dari ekstrak *Cochineal* dewasa ini sering disebut dengan pewarna Karmin.

2. Pewarna Karmin

Pewarna karmin yang dewasa ini menjadi perbincangan antara para ulama, berasal dari asam karminat diperoleh dari serangga *Cochineal* betina yang kemudian diekstrak melalui proses yang panjang sebelum dapat digunakan sebagai pewarna.⁸ Asam karminat tersebut biasanya dilapisi lagi dengan aluminium agar warna merah yang didapat lebih pekat. Pewarna ini memiliki warna merah yang biasa digunakan pada makanan, minuman, dan kosmetik.

⁷ Ibid, 36.

⁸ Anna Priangani Roswiem, *Buku Saku Produk Halal Makanan Dan Minuman*, 18.

Pada abad ke 16, suku Atez dari Meksiko utara sudah menggunakan pewarna ini sebagai pewarna merah pada kain.

Sifat larut dalam air yang dimiliki oleh pewarna Karmin, memberikan pilihan bagi produsen untuk tambahan bahan pada produksinya. Karmin sendiri merupakan cetusan pewarna pertama yang diizinkan untuk digunakan pada makanan, minuman, dan kosmetik.⁹ Pewarna ini memberikan manfaat yang baik bagi produsen karena harganya dapat terbilang masih terjangkau dan tidak banyak membebani produsen, tetapi bagi sebagian konsumen, pewarna ini dapat menyebabkan gejala alergi yang bahkan dapat berakibat fatal.

Pewarna Karmin sendiri merupakan kelompok dari pewarna alami (*natural colour*), yaitu pewarna yang pembuatannya melalui proses ekstraksi, isolasi atau derivatisasi (sintesis persial) yang bahan dasarnya menggunakan tumbuhan, hewan, dan bahan alami lain dari alam.¹⁰ Pembuatan pewarna ini memiliki proses yang panjang, yaitu dari perubahan bentuk utuh serangga *Cochineal* menjadi bentuk bubuk yang akan digunakan sebagai pewarna Karmin. Ada beberapa langkah dalam pembuatan pewarna ini, yaitu diantaranya:¹¹

⁹ *Handbook on Natural Pigments in Food and Beverages Industrial Applications For Improving Food Color*, 2nd ed. (United Kingdom: Elsevier Science, 2023), 277.

¹⁰ Badan Pengawasan Obat Dan Makanan, ed., “Peraturan Badan Pengawasan Obat Dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 Tentang Bahan Tambahan Pangan” (Direktorat Standardisasi Pangan Olahan, 2019), 37.

¹¹ Ronald Loblobly, “Apa Itu Zat Pewarna Karmin, Bagaimana Pembuatan Hingga Faktor Keamanannya? Simak Penjelasannya,” *strategi.id*, September 29, 2023, accessed December 5, 2023, <https://www.strategi.id/edukasi/10410316727/apa-itu-zat-pewarna-karmin-bagaimana-pembuatan-hingga-faktor-keamanannya-simak-penjelasannya>.

1. *Pengumpulan*, dalam pengumpulannya, serangga *Cochineal* akan dipisahkan dari inangnya, yaitu tumbuhan kaktus yang kemudian dikumpulkan dalam satu wadah besar.
2. *Ekstraksi*, setelah proses pengumpulan serangga ini selesai, serangga tersebut kemudian diekstrak dengan air panas supaya dapat mengeluarkan warna merah yang dihasilkan dari pigmen serangga *Cochineal* tersebut.
3. *Penyulingan*, setelah proses ekstraksi selesai, langkah selanjutnya adalah penyulingan yaitu dimana zat yang telah diekstrak tadi akan melalui proses penyulingan guna untuk menghilangkan kontaminasi yang didapat dari proses ekstraksi sebelumnya. Dalam proses ini, *Cochineal* akan berbentuk bubuk.
4. *Pemurnian*, setelah melawati beberapa langkah diatas, langkah terakhir dalam proses pembuatan pewarna Karmin adalah pemurnian, dalam proses ini, bubuk yang dihasilkan dari penyulingan tadi akan di hancurkan dan dikeringkan supaya pewarna tersebut bebas dari kelembaban dan dapat bertahan lebih lama.

Setelah melalui banyak proses diatas, pewarna Karmin akan siap digunakan sebagai zat adiktif pangan, kosmetik, tekstil, dan kebutuhan farmasi.

Dewasa ini, pengestrakan serangga *Cochineal* sudah tidak lagi menggunakan air panas, tetapi menggunakan larutan garam aluminium dan besi

yang dicampur dengan *Cochineal* dan kemudian dipanaskan.¹² Larutan garam aluminium dan besi dicampurkan pada serangga *Cochineal* ini bertujuan agar warna yang dihasilkan lebih cerah dan apabila dicampurkan pada makanan, minuman, dan kosmetik akan terlihat lebih medok dan cantik.

Warna alami dari asam karminat dapat berubah sesuai dengan PH pada larutan yang dicampurkan. Jika PH pada larutan yang dicampurkan mencapai PH 8, maka dapat menghasilkan warna kekuningan.¹³ Sedangkan apabila PH pada larutan yang dicampurkan diatas PH 6,2, maka dapat menghasilkan warna merah kebiruan. Asam karminat yang dihasilkan dari *Cochineal* betina memiliki kestabilan warna dari pada pewarna lainnya. Tidak hanya ketergantungan pada keadaan PH saja yang dapat merubah warna pewarna ini, tetapi juga pada suhu yang digunakan dalam pengekstrakannya.¹⁴

Pewarna ini merupakan pewarna yang tahan pada semua keadaan suhu, karena tidak terpengaruh oleh oksigen, cahaya, sulfur dioksida, panas, dan air. Pewarna Karmin biasanya lebih baik dari pada pewarna alami dan sintetik lainnya karena lebih stabil apabila terkena panas. Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM), sudah memberikan nomor BPOM untuk pewarna Karmin yang terbuat dari ekstra *Cochineal*.

Dalam BPOM Republik Indonesia, pewarna Karmin diberi nama CI.No. 75470. Nomor 120, merupakan nomor identifikasi internasional (*International Numbering System*) yang biasa disebut dengan INS dalam BPOM. Pewarna

¹² "A Review On Cochineal (*Dactylopius Coccus Costa*) Dye," *Internasional Science Community Association* 9 (July 2020): 38.

¹³ *Ibid.*

¹⁴ *Ibid.*, 39.

karmin ini masuk kedalam jenis pewarna alami yang memiliki manfaat melebihi pewarna buatan. Bahan alami dan warna cerah yang dapat bertahan lama, merupakan kelebihan dari pewarna Karmin yang memanfaatkan *Cochineal*. Pewarna ini juga tidak berpengaruh pada perubahan rasa makanan dan minuman, sehingga para produsen tidak perlu khawatir dengan itu.¹⁵ Walaupun berbahan dasar alami dan dianggap aman untuk dikonsumsi, pewarna Karmin ini memiliki efek samping pada sebagian orang yang mengkonsumsinya, yaitu alergi berat yang dapat mengakibatkan syok anafilaksi. Dan apabila mengkonsumsinya dalam jumlah yang berlebihan, maka dapat menyebabkan masalah kesehatan pada pencernaan.

Nilai gizi yang terdapat dalam pewarna ini yaitu,¹⁶ pewarna ini memiliki kalori dengan jumlah 23 kcal yang bermanfaat untuk memenuhi kebutuhan energi sehari-hari sehingga dapat digunakan untuk mendukung kinerja pada organ tubuh, protein dengan jumlah 2,9 g yang bermanfaat untuk membentuk otot, tulang, kulit, dan rambut, sehingga jaringan yang ada dalam tubuh manusia dapat terbentuk dengan baik, lemak 0,3 g yang bermanfaat sebagai nutrisi berperan penting sebagai sumber energi dan membantu penyerapan vitamin larut dalam lemak kemudian disalurkan ke seluruh tubuh, karbohidrat 3,1 g bermanfaat sebagai nutrisi sehingga tubuh akan mendapatkan sumber energi yang berfungsi untuk tubuh, serat 1,2 g yang berfungsi untuk menjaga usus

¹⁵ Badan Pengawasan Obat Dan Makanan, "Peraturan Badan Pengawasan Obat Dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 Tentang Bahan Tambah Pangan," 38.

¹⁶ Agnes Dyna, "Kelebihan Dan Kekurangan KARMIN CL 75470, Si Pewarna Yang Kontroversial," *BUSURNUSA*, last modified Oktober 2023, accessed December 14, 2023, <https://www.busurnusa.com/news/93710370636/kelebihan-dan-kekurangan-karmin-cl-75470-si-pewarna-yang-kontroversial>.

dalam membantu proses pencernaan pada makanan sehingga cocok dalam mencegah penyakit kronis dan menurunkan berat badan, gula 0 g yang dapat meningkatkan produktivitas mental, menjaga berat badan agar tidak naik terlalu tinggi, dan cocok untuk menjaga kesehatan tubuh agar tidak rentan terkena penyakit, dan terakhir adalah garam dengan jumlah kecil yaitu 0,1 g yang bermanfaat untuk mengurangi air dalam menekan pembuluh darah sehingga dapat menurunkan tekanan darah.

Majelis Ulama Indonesia sudah mengeluarkan fatwa yang menjelaskan tentang pewarna makanan dari serangga *Cochineal* yang di dalamnya menjelaskan bahwa memanfaatkan serangga ini untuk dijadikan pewarna baik makanan, minuman, maupun kosmetik, itu diperbolehkan, dalam artian bahwa serangga tersebut dihalalkan untuk dimanfaatkan sebagai pewarna makanan karena *Cochineal* dianggap sama seperti belalang yang darahnya tidak mengalir. Selama pewarna Karmin yang dimanfaatkan dari serangga *Cochineal* ini tidak berbahaya dan masih dapat bermanfaat, maka masih diperbolehkan untuk menggunakannya.¹⁷

Lembaga Bahtsul Massail Nahdatul Ulama Jawa Timur juga memberikan jawaban atas permasalahan pewarna Karmin yang memanfaatkan serangga *Cochineal* ini. Lembaga Bahtsul Masail Nahdatul Ulama juga memberikan jawaban dari hasil keputusannya. Hasil keputusan Lembaga Bahtsul Masail Nahdatu Ulama ini berbentuk hasil keputusan yang mana hasil keputusan

¹⁷ “Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor: 33 Tahun 2011 Tentang Hukum Pewarna Makanan Dan Minuman Dari Serangga Chocineal,” 5.

tersebut didapat dari sidang permasalahan yang akan dibahas seperti halnya fatwa Majelis Ulama Indonesia. Lembaga Bahtsul Masail Ulama Jawa Timur memutuskan bahwa pewarna makanan yang memanfaatkan serangga *Cochineal* sebagai pewarna makanan, minuman, dan kosmetik ini bahwa ada 2 pendapat di dalamnya, yaitu: *Pertama*, dari pendapat Imam Qoffal, Imam Malik dan Imam Abi hanifah, bangkai serangga *Cochineal* yang dimanfaatkan sebagai pewarna tersebut dihukumi suci karena tidak memiliki darah yang mengalir sehingga halal untuk dikonsumsi. *Kedua*, menurut jumhur Syafi'iyah tidak diperbolehkan untuk dimanfaatkan sebagai pewarna baik itu pewarna makanan, minuman, dan kosmetik, karena dalam putusan tersebut dijelaskan bahwa serangga *Cochineal* merupakan *hasyarat*. *Hasyarat* merupakan golongan hewan kecil yang dianggap menjijikkan (*Khabits*) dan tidak banyak orang yang mengkonsumsinya.¹⁸ Dalam putusannya, *hasyarat* ini tidak boleh dikonsumsi karena menjijikkan dan najis.

B. Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor: 33 Tahun 2011 tentang Pemanfaatan Serangga *Cochineal* Sebagai Pewarna Makanan

1. Fatwa Majelis Ulama Indonesia

Fatwa Majelis Ulama Indonesia merupakan fatwa sebagai pedoman bagi umat muslim di Indonesia yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia. Majelis Ulama Indonesia yang berwenang untuk mengeluarkan fatwa guna memedomani umat muslim. Majelis Ulama Indonesia merupakan organisasi masyarakat yang beranggotakan para ahli hukum Islam di dalamnya. Seperti

¹⁸ Andrian Saputra, "Hukum Memakan Hewan Hasyarat."

yang kita ketahui, banyak dalil-dalil dari Al-Qur'an dan hadis yang digunakan dalam agama Islam untuk memperjelas suatu hukum yang ada. Maka dari itu, Islam menjadi terikat dengan dalil-dalil tersebut.

Sebelum dikeluarkan, Fatwa Majelis Ulama Indonesia harus disidangkan dahulu. Tidak semua permasalahan yang ada dapat dikeluarkan fatwanya, karena dalam pengeluaran fatwa Majelis Ulama Indonesia akan memilih mana yang sekiranya memiliki masalah serius untuk kepentingan dan berguna bagi masyarakat Islam di Indonesia. Mayoritas agama yang di anut oleh masyarakat Indonesia adalah agama Islam dengan jumlah pemeluknya yang setara dengan 87,02% dari penduduk Indonesia.¹⁹ Majelis Ulama Indonesia bekerja sama dengan pemerintah dalam memberikan pelayanan yang baik untuk masyarakatnya dengan mengeluarkan fatwa yang dapat menjadi pedoman bagi mereka.

Fatwa Majelis Ulama memiliki wewenang pada 1 golongan saja, yaitu pada umat muslim, dan itupun hanya di Indonesia. Tidak boleh ada paksaan dari Majelis Ulama Indonesia untuk memaksa umat muslim dalam menaati fatwa yang dikeluarkannya. Implikasi fatwa, semata hanya dianggap sebatas partisipasi sebuah organisasi saja. Tidak mengikat merupakan salah satu sifat dari fatwa Majelis Ulama Indonesia, hal ini sesuai dengan undang-undang nomor 13 tahun 2022 tentang perubahan atas undang-undang nomor 13 tahun 2011 tentang pembentukan undang-undang.

¹⁹ Monavia Ayu Rizaty, "Mayoritas Penduduk Indonesia Beragama Islam Pada 2022."

Kedudukan fatwa yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia disamakan seperti doktrin yang sudah dinilai pantas oleh ahli untuk dikeluarkan sebagai fatwa. Seperti yang sudah dipaparkan di atas, bahwa fatwa itu bersifat tidak mengikat, maka dari itu fatwa yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia ini tidak dapat disamakan dengan undang-undang yang pada hakikat sifatnya, yaitu mengikat. Artinya fatwa bukanlah hukum negara yang memiliki kedaulatan yang dapat memaksa masyarakat Indonesia.²⁰ Semakin berkembangnya zaman, semakin banyak pula masalah-masalah baru yang diragukan kehalalannya.

Masalah yang sudah dikeluarkan fatwanya, merupakan jawaban dan respon dari pertanyaan-pertanyaan yang meragukan. Tidak mudah untuk mengeluarkan fatwa, karena harus dilakukan dengan sangat teliti. Melihat dari dalil-dalil dan kaidah-kaidah fiqhiya yang digunakan sebagai landasan fatwa tersebut. Maka dari itu fatwa yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama tersebut akan banyak bermanfaat untuk umat muslim Indonesia, baik masa kini maupun masa yang akan datang.

Fatwa Majelis Ulama Indonesia nomor 33 tahun 2011 merupakan fatwa yang digunakan dalam penelitian skripsi ini. Dalam fatwa tersebut menjelaskan tentang hukum pewarna makanan dari serangga *Cochineal*. Serangga *Cochineal* sebagai bahan utama dari pewarna Karmin ini diperbolehkan untuk dicampurkan dan digunakan untuk makanan dan

²⁰ Nafiatul Munawaroh, "Kedudukan Fatwa MUI dalam Sistem Hukum Indonesia," *HukumOnline.com*, November 2, 2023, accessed December 9, 2023, <https://www.hukumonline.com/klinik/a/kedudukan-fatwa-mui-dalam-hukum-indonesia-lt5837dfc66ac2d>.

minuman. Selama serangga *Cochineal* masih bermanfaat dan tidak berbahaya, merupakan alasan dihalalkannya pewarna ini. Maka dari itu, tidak akan ada lagi keraguan untuk mengkonsumsi pewarna ini, terkhususkan untuk umat muslim.

2. Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 33 Tahun 2011

Fatwa yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia tentang pewarna makanan (Karmin) yang memanfaatkan serangga *Cochineal* nomor 33 tahun 2011 ini memiliki banyak perdebatan, dan tidak sedikit umat muslim yang pro dan kontra dengan dikeluarkannya fatwa ini. Adanya pro dan kontra yang merupakan dampak dari dikeluarkannya fatwa tersebut. Dikeluarkannya fatwa ini, dimaksudkan untuk kepentingan yang dapat menjawab pertanyaan dari permasalahan dalam pemanfaatan serangga *Cochineal*, sehingga dapat menjadi pedoman bagi umat muslim Indonesia.

Haram dan halal dalam hukum Islam, merupakan hal esensial yang merupakan batas dari benar dan salah. Maka dari itu, perlu adanya tindakan untuk menghindari keraguan dari haram dan halal tersebut. Ragu menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) artinya keadaan yang mana tidak dapat mengambil keputusan dan menentukan pilihan atas sesuatu yang hak dan batil.²¹ Segala sesuatu yang meragukan, dalam Islam biasanya disebut dengan *syubhat* dan harus ditinggalkan dengan mengganti yang tidak meragukan. Hal tersebut sudah di jelaskan dalam hadis riwayat Tirmidzi dan Nasa'i, yaitu:

دع ما يريبك الى ما لا يريبك

²¹ kemendigbud, ed., "Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) Online" (Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, n.d.).

“Tinggalkanlah sesuatu yang meragukan kamu dan (beralihlah) kepada sesuatu yang tidak mengingatkan kamu.”²²

Fatwa Majelis Ulama Indonesia nomor 33 tahun 2011 tentang hukum pewarna makanan dan minuman dari serangga *Cochineal* memutuskan hukum, bahwa pewarna makanan dan minuman yang memanfaatkan *Cochineal* adalah halal, selagi pewarna tersebut tidak berbahaya dan masih dapat dimanfaatkan.²³ Majelis Ulama Indonesia, menghalalkan pewarna dari *Cochineal* karena menurutnya, serangga tersebut dapat disamakan dengan belalang yang mana jika dilihat dari makanan, siklus hidup, darah yang tidak mengalir, dan tempat bertahan hidupnya sama dengan belalang.

Dalam fatwa nomor 33 tahun 2011 yang sudah dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia ini sudah ditelaah kelayakan konsumsinya oleh pendapat beberapa ahli yang dapat mendukung pengeluaran fatwa tersebut. Laboratorium Lembaga Pengkajian pangan, Obat-obatan, dan Kosmetik Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) memberikan peran terpenting dalam fatwa tersebut. LPPOM MUI memiliki peran dalam mengadakan pengecekan dan memastikan bahwa bahan dari pemanfaatan *Cochineal* sebagai pewarna Karmin tersebut sudah halal yaitu dengan mengimplementasikan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) yang merupakan bentuk prosedur dalam kelangsungan proses produk halal.²⁴ Maka, dengan adanya SJPH ini, Majelis Ulama Indonesia dapat

²² Muhammad Danial Nafis, “Arbain Nawawi (11): Tinggalkan Hal Yang Meragukan,” *Aktual* (April 10, 2020), <https://aktual.com/arbain-nawawi-11-tinggalkanlah-hal-yang-meragukan/>.

²³ “Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor: 33 Tahun 2011 Tentang Hukum Pewarna Makanan Dan Minuman Dari Serangga Chocineal,” 5.

²⁴ BPJPH, ed., “Keputusan Kepala Badan Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal Nomor 20 Tahun 2023 Tentang Perubahan Atas Keputusan Kepala Badan Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021 Tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal” (halal.com, 2023), 4.

mengeluarkan fatwa dan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal BPJPH dalam mengeluarkan sertifikat produk halal. Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM), juga sudah memberikan nomor BPOM untuk pewarna Karmin yang merupakan pewarna alami terbuat dari ekstra *Cochineal* dengan nomor CI.No. 75470 sehingga aman jika dikonsumsi.

Dari apa yang sudah dipaparkan diatas, fatwa yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia dengan putusnya yaitu bahwa pewarna makanan dan minuman yang memanfaatkan *Cochineal* adalah halal, selagi pewarna tersebut tidak berbahaya dan masih dapat dimanfaatkan. Majelis Ulama Indonesia menyamakan *Cochineal* dengan belalang yang tidak termasuk kedalam golongan *al-hasyarat*. Dengan beberapa pertimbangan yang memakana proses dalam pengeluarannya, seperti pemeriksaan kehalalan dan nilai gizi dan nutrisi yang terdapat dalam *Cochineal* sebelum diekstrak menjadi pewarna Karmin.

C. Hasil Keputusan Bahtsul Masail Nahdatul Ulama Jawa Timur tentang Pemanfaatan Serangga *Cochineal* Sebagai Pewarna Makanan

1. Hasil Keputusan Bahtsul Masail Nahdatul Ulama

Kota Surabaya, 31 Januari 1926 merupakan awal terbentuknya Nahdatul Ulama yang saat ini menjadi organisasi terbesar di Nusantara.²⁵ Kyai Haji Hasyim Asy'ari merupakan tokoh yang berperan penting dalam terbentuknya organisasi Islam ini. Berdirinya Nahdatul Ulama sebagai organisasi Islam yang dipercaya oleh masyarakat, Nahdatul Ulama sendiri mengutamakan masalah

²⁵ Matsna Marwan Addin, "Akar Sejarah Moderasi Islam Pada Nahdatul Ulama," *digilib.iainptk.ac.id*, 1 (2023): 10.

yang berhubungan dengan Islam sehingga, masalah tersebut dapat memberikan peran dan dapat menjadi pedoman bagi umat muslim. Ada beberapa aspek masalah yang ditangani oleh Nahdatul Ulama, yaitu:²⁶

1. Aspek Dakwah adalah aspek yang pada dasarnya, Nahdatul Ulama ini merupakan organisasi Islam dan dakwah merupakan hal utama dalam aksinya.
2. Aspek *Ma'arif* (Pendidikan) merupakan perbuatan baik bagi masyarakat dalam meningkatkan ajaran Islam yaitu *ahlussunnah wal jama'ah* dengan menjadikan madrasah (sekolah) sebagai tempat mewujudkannya.
3. Aspek *Mabarrot* (Sosial) merupakan aspek yang bertujuan untuk memperjuangkan kesejahteraan baik lahir maupun batin dan duniawi maupun ukhrawi.
4. *Keempat* Muamalah (Ekonomi) merupakan aspek yang bertujuan untuk lebih menambah kemampuan ekonomi umat muslim dalam mencapai *izzul Islam wam muslimin* sehingga muamalah yang dilakukan, sesuai dengan ajaran agama Islam.

Nahdatul Ulama sendiri, dapat mengeluarkan fatwa seperti halnya Majelis Ulama, tetapi fatwa yang dikeluarkan oleh Nahdatul Ulama sendiri berbentuk hasil keputusan yang dikeluarkan dari hasil bahtsul masail antara ulama-ulama dalam memecahkan masalah yang meragukan dalam hukum Islam. Keputusan

²⁶ Subaidi, *Pendidikan Islam Risalah Ahlussunnah Wal Jama'ah An-Nahdliyah Kajian Tradisi Islam Nusantara*, ed. Purwo Adi Wibowo, 1st ed. (Jepara: UNISNU Press, 2019), 199.

yang dikeluarkan ini pun tidak dapat mengikat bagi umat muslim Indonesia secara keseluruhan karena bukan kedaulatan tertinggi seperti undang-undang yang di dalamnya terdapat sanksi bagi pelanggarnya. Keputusan yang dikeluarkan Nahdatul Ulama ini juga menggunakan dalil-dalil dari Al-Qur'an dan hadis dalam meyakinkan jawaban dari pertanyaan yang ada. Tidak hanya dalil-dalil dari Al-Qur'an dan hadis saja, yang digunakan, tetapi juga dari pendapat-pendapat pra ahli fikih dan imam madzhab dalam kitab-kitab kuning (*kutubu thurats*).

Keputusan hasil Bahtsul Masail Nahdatul Ulama adalah hasil dari musyawarah dan diskusi tentang masalah yang sebelumnya belum pernah dilakukan untuk terciptanya solusi dari masalah yang sedang dibahas. Keputusan hasil Bahtsul masail ini dikeluarkan oleh Lajnah Bahtsul Masail Nahdatul Ulama (LBMNU). Ada dua hal yang dibahas dalam LBMNU, yaitu diantaranya:²⁷ *Pertama* teoritis, yang mana pada tataran ini lajnah tersebut membahas dan memutuskan masalah-masalah mendesak untuk ditetapkan kepastian hukumnya agar dapat menjadi jawaban dan solusi bagi umat Islam. *Kedua* praktis, yang mana pada tataran ini kebanyakan yang menaati dan mengikuti hasil keputusan LBMNU sendiri merupakan umat Islam pengikut Nahdatul Ulama yang biasa dikenal dengan *Nadliyyin*.

²⁷ Ahmad Zahro, *Tradisi Intelektual NU; Lajnah Bahtsul Masail 1926-1999*, ed. Umaruddin Masdar, 1st ed. (Yogyakarta: LKiS Yogyakarta, 2004), 3.

Dalam kegiatan bahtsul masail ini, terdapat 6 anggota yang terlibat di dalamnya, yaitu:²⁸ (1) Mushahih, orang yang berwenang dalam memberikan arahan, nasehat kepada para peserta bahtsul masail dan memutuskan hasil dari bahtsul masail tersebut. (2) Perumus, berwenang dalam merumuskan, merangkum, dan memilih referensi yang sesuai dengan permasalahan dari hukum serangga *Cochineal* yang digunakan dalam sebagai pewarna Karmin. (3) Moderator, orang yang mengatur dan memimpin jalannya kegiatan bahtsul masail dengan diawasi oleh perumus dan mushahih. (4) Notulen, bertugas untuk mencatat jawaban yang sudah di setujui oleh perumus dan mushahih. (5) Peserta, biasanya diundang dari perwakilan pesantren dan organisasi yang diundang oleh penyelenggara. (6) Narasumber, orang yang memiliki keahlian dalam bidang-bidang tertentu, seperti halnya putusan bahtsul masail tentang pemanfaatan serangga *Cochineal* sebagai pewarna Karmin ini, yang memiliki narasumber dalam menjelaskan hal-hal yang berkaitan dengan fatwa tersebut.

Maka, dengan demikian, hasil yang dikeluarkan oleh LBMNU ini, bukanlah sekedar jawaban dari permasalahan-permasalahan yang ada, tetapi ia juga dapat menjadi pedoman untuk masyarakat muslim di Indonesia, sehingga dapat menjadi pedoman dalam kehidupan sehari-hari. Dengan adanya hasil keputusan yang dikeluarkannya, maka tidak akan ada keraguan lagi bagi umat muslim Indonesia dalam beribadah dan mengkonsumsi makanan yang sudah jelas hukumnya dengan adanya hasil keputusan lembaga Nahdatul Ulama tersebut.

²⁸ Muhammad Aiz Luthfi, "Panduan dan Tata Cara Melaksanakan Bahtsul Masail," *NU Online*, March 10, 2023, accessed December 19, 2023, https://www.nu.or.id/pustaka/panduan-dan-tata-cara-melaksanakan-bahtsul-masail-x9QCT#google_vignette.

Maka dari itu, hasil keputusan yang dikeluarkan oleh LBMNU kedudukannya sama dengan fatwa Majelis Ulama Indonesia.

2. Hasil Keputusan Bahtsul Masail Nahdatul Ulama Jawa Timur

Hasil keputusan LBMNU Jawa Timur dikeluarkan pada tanggal 29 Agustus 2023 yang membahas tentang pemanfaatan serangga *Cochineal* sebagai pewarna Karmin untuk makanan, minuman, dan kosmetik, merupakan hasil keputusan LBMNU yang digunakan pada penulisan skripsi ini. Dalam keputusannya terdapat pertanyaan, yaitu bagaimana hukum menggunakan pewarna Karmin yang dibuat dari bangkai serangga *Cochineal* sebagai pewarna makanan dan minuman? Dengan pertanyaan tersebut, terdapat dua jawaban yang diberikan oleh LBMNU Jawa Timur, antara lain:

1. Menurut jumhur Syafi'iyah tidak diperbolehkan untuk dimanfaatkan sebagai pewarna baik itu pewarna makanan, minuman, dan kosmetik, karena dalam putusan tersebut dijelaskan bahwa serangga *Cochineal* merupakan *hasyarat*.
2. Dari pendapat Imam Qoffal, Imam Malik dan Imam Abi hanifah, bangkai serangga *Cochineal* yang dimanfaatkan sebagai pewarna tersebut dihukumi suci karena tidak memiliki darah yang mengalir sehingga halal untuk dikonsumsi.

Al-hasyarat merupakan binatang kecil seperti serangga, hewan invertebrata yang tidak memiliki tulang belakang, dan hewan-hewan melata.²⁹ *Hasyarat*

²⁹ Shohibul Ulum, *Kitab Fikih Sehari-Hari 365 Pertanyaan Seputar Fikih Untuk Semua Permasalahan Dalam Keseharian* (Bantul: Anak Hebat Indonesia, 2022), 282.

sendiri, sering kali digolongkan sebagai *al-khobaits*, karena kebanyakan bentuk tubuh, siklus hidup, dan tempat bertahan hidupnya yang terlihat menjijikkan.³⁰ Ada beberapa pendapat mengenai hukum dari *al-hasyarat* tersebut, yaitu *pertama*, dari An-Nawawi yang berpendapat bahwa mengkonsumsi *hasyarat* yang merupakan binatang kecil seperti tikus, orong-orong, kumbang, kecoa, laba-laba dan lainnya adalah haram. Karena merupakan *hasyarat* tersebut merupakan *al-khobaits* (suatu yang buruk dan menjijikkan untuk dikonsumsi). *Kedua*, dari Ibnu Qudamah yang berpendapat bahwa *hasyarat* juga sama seperti *al-khobaits*, maka untuk hukum mengkonsumsinya adalah haram. Pendapat dari Ibnu Qudamah ini sesuai dengan pendapat Imam Hanafi dan Imam Syafi'i dan sudah disepakati keharamannya.

Pewarna Karmin yang memanfaatkan serangga *Cochineal* sebagai bahan utamanya ini dianggap haram dalam salah satu pendapat LBMNU Jawa Timur karena *Cochineal* dianggap sebagai binatang dari golongan al-hasyarat yang najis dan menjijikkan, akibatnya, pewarna tersebut tidak boleh digunakan pada makanan, minuman, dan kosmetik.³¹ Hal ini bertentangan dengan fatwa Majelis Ulama Indonesia nomor 33 tahun 2011 yang juga membahas tentang hukum pewarna Karmin dari bangkai serangga *Cochineal* ini. Dalam fatwanya, Majelis Ulama Indonesia menghalalkan penggunaan pewarna Karmin dengan alasan, karena *Cochineal* bukanlah al-hasyarat, melainkan dari golongan serangga yang darahnya tidak mengalir sehingga tidak menjijikkan.

³⁰ Fuad Thohari, *Islam Perspektif Mu'amalah Dan Akhlaq-Tasawuf*, ed. Muhammad Soleh, 1 (Yogyakarta: Jejak Pustaka, 2022), 223.

³¹ "Keputusan Bahtsul Masail Menyongsong Akhir Masa Hidmah PW LBM NU Jawa Timur," 6.

Pewarna Karmin dari ekstrak *Cochineal*, biasanya dapat ditemukan pada produk-produk *profitable* seperti es krim, susu, yogurt, dan pada produk pangan lainnya yang memiliki warna merah. Pembuatannya yang memanfaatkan bangkai serangga *Cochineal* adalah permasalahan dari keputusan Bahtsul Masail Nahdatul Ulama ini. Sebelum mengeluarkan hasil dari keputusan Bahtsul Masailnya, LBMNU Jawa Timur mengkaji lebih dari 30 kitab kuning untuk mendapatkan jawaban dari masalah yang diragukan tersebut.³²

Dalam pembuatannya, pewarna Karmin ini memanfaatkan bangkai serangga *Cochineal* yang mana, bangkai serangga tersebut merupakan *al-hasyarat* yaitu binatang najis dan menjijikkan. Bangkai adalah binatang yang mati tanpa disembelih dan keadaan bangkai tersebut dapat menjijikkan. Di dalam bangkai tersebut terdapat banyak bakteri jahat yang tidak baik untuk kesehatan tubuh, sehingga diharamkan untuk mengkonsumsinya. Al- Qur'an surat Al-Maidah ayat 3:

حُرِّمَتْ عَلَيْكُمْ الْمَيْتَةُ وَالِدَّمَ وَحَلْمُ الْخِنْزِيرِ

“Diharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi.”³³

Maka dari itu, hasil keputusan bahtsul masail Nahdatul Ulama Jawa Timur memutuskan, bahwa *Cochineal* ini haram karena tergolong pada *al-hasyarat*. Dari pendapat jumhur ulama, mengkonsumsi bangkai serangga yang menjijikkan ini tidak boleh dan diharamkan, sedangkan menurut Imam Qoffal,

³² Risma Savhira, “NU Jatim Larang Penggunaan Pewarna Dari Karmin, Dihukumi Najis,” *NU Online*, last modified September 12, 2023, accessed December 17, 2023, <https://jatim.nu.or.id/metropolis/nu-jatim-larang-penggunaan-pewarna-dari-karmin-dihukumi-najis-nZcvn>.

³³ *Al-Qur'an Surat Al-Maidah*, n.d., 3.

sebagian ulama Malikiyyah dan Imam Abi hanifah, mengonsumsi olahan produk makanan dan minuman yang mengandung Karmin ini diharamkan karena *Cochineal* dianggap sebagai serangga yang suci dan halal jika dikonsumsi tanpa penyembelihan. Tidak hanya pemanfaatan pewarna Karmin selain untuk dikonsumsi saja, tetapi juga pemanfaatannya untuk pewarna lipstik, *eye shadow*, dan *blush on*, hal ini juga dilarang oleh jumhur Syafi'iyah karena *Cochineal* ini disamakan dengan *al-hasyarat* yang najis dan menjijikkan. Sedangkan dari pendapat Ibnu Qoffal, Imam Malik, dan Imam Hanifah, *Cochineal* ini dihukumi suci karena memiliki darah tidak mengalir yang dapat menyebabkan bangkainya membusuk.

Dari pendapat di atas, dapat dilihat bahwa jumhur ulama yang berpandangan bahwa penggunaan pewarna Karmin sebagai bahan tambahan pada makanan, minuman dan kosmetik hukumnya haram, karena dalam prosesnya, serangga *Cochineal* menjadi pewarna merah Karmin tidak termasuk *istihalah*. Bukan termasuk *istihalah* karena hanya mengubah sifat dan bentuk fisik dari serangga *Cochineal* menjadi bubuk, gel, dan pasta tanpa mengubah esensinya. Hasil putusan Bahtsul Masail Nahdatul Ulama, tidak dapat memaksa masyarakat muslim Indonesia untuk menaati putusan tersebut. Tetapi untuk lebih berhati-hati dalam hukum fikih, maka perlu menghindari makanan, minuman, dan kosmetik yang memiliki bahan tambahan pewarna Karmin tersebut sehingga sesuai dengan syariat Islam.

BAB IV

ANALISIS KOMPARATIF FATWA MAJELIS ULAMA INDONESIA

NOMOR: 33 TAHUN 2011 DAN HASIL KEPUTUSAN BAHTSUL

MASAIL NAHDATUL ULAMA JAWA TIMUR TENTANG

PEMANFAATAN SERANGGA *COCHINEAL* SEBAGAI

PEWARNA MAKANAN KARMIN

A. Analisis Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor: 33 Tahun 2011 dan Hasil Keputusan Bahtsul Masail Nahdatul Ulama Jawa Timur tentang Pemanfaatan Serangga *Cochineal* sebagai Pewarna Makanan Karmin

1. Analisis Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor: 33 Tahun 2011

Dalam menjelaskan tentang hukum halal dan haramnya makanan dan minuman, fatwa nomor 33 tahun 2011 menggunakan beberapa dalil-dalil yang diambil dari Al-Qur'an dan hadis. Terkait dengan beberapa dalil yang diambil dari Al-Qur'an dan hadis, terlihat alasan-alasan dari putusan fatwa Majelis ulama Indonesia yang menghalalkan pewarna Karmin. Tidak hanya diambil dari Al-Qur'an dan hadis saja, disini fatwa tersebut juga menelaah pandangan para *fuqaha* (ahli fikih), pendapat imam madzhab dan ulama yang berkaitan dengan hukum pewarna makanan dan minuman dari serangga *Cochineal*.

Fatwa Majelis Ulama Indonesia, sudah menetapkan bahwa pewarna Karmin yang memanfaatkan *Cochineal* dihukumi halal. *Cochineal* sendiri, oleh Majelis Ulama Indonesia, disamakan dengan belalang karena persamaan yang dimiliki oleh keduanya. Maka, *Cochineal* ini bukan termasuk kedalam *al-hasyarat* yang dalam agama Islam, *al-hasyarat* merupakan binatang najis dan menjijikkan,

sehingga tidak ada kelayakan untuk dikonsumsi. Hukum halal yang diputuskan dalam fatwa Majelis Ulama Indonesia nomor 33 tahun 2011, sudah dipertimbangkan lagi dengan pengecekan di laboratorium LPPOM MUI dan dikuatkan oleh adanya SJPH sehingga Majelis Ulama Indonesia dapat mengeluarkan sertifikat produk halal untuk pewarna Karmin yang memanfaatkan serangga *Cochineal* ini.

Al-Qur'an, hadis, dan beberapa pendapat dari para ahli fikih dan imam madzhab yang digunakan dalam fatwa tersebut dapat bertujuan untuk sebagai pelengkap jawaban dari fatwa tersebut sehingga menjadi alasan dari putusan halal yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia. Dalil-dalil yang terdapat dalam fatwa tersebut, menjelaskan tentang halal haramnya makanan dan minuman sehingga tidak akan ada lagi keraguan untuk mengkonsumsinya.

Beberapa dalil-dalil Al-Qur'an yang menjadi rujukan dalam fatwa tersebut, yaitu: surat Al-Baqarah ayat 29 yang membahas tentang manfaat dari segala yang Allah berikan di bumi ini, surat Al-An'am ayat 145 yang membahas tentang makanan yang diharamkan dalam agama Islam (darah yang mengalir, bangkai, daging babi, dan binatang yang disembelih atas nama selain Allah), surat Al-'Araf ayat 157 yang membahas tentang cara hidup bahagia di dunia dan di akhirat, salah satunya adalah dengan selalu melakukan perbuatan baik dan menjauhi yang buruk, karena apa yang sejatinya baik itu dihalalkan untuk dilakukan, sedangkan yang segala yang buruk itu haram untuk dilakukan.

Dalil-dalil dari hadis juga digunakan dalam fatwa Majelis ulama. Ada 5 hadis yang digunakan, *pertama* dari salman Al-Farisi diriwayatkan oleh Ibnu

Majah, Al-Baihaqi, Al-Hakim, At-Thabrani, dan At-Tirmidzi, yang di dalamnya tidak menyebutkan secara jelas mengenai hukum haram dari serangga. *Kedua* dari hadis Abdullah Ibnu Umar yang diriwayatkan oleh Ahmad, dijelaskan bahwa bangkai belalang yang disamakan dengan *Cochineal* ini adalah halal hukumnya. *Ketiga* dari Malqan bin At-Talami diriwayatkan oleh Abu Daud dan Al-Baihaqi yang di dalamnya membahas tentang binatang kecil bumi. *Keempat* Dari Abu Hurairah diriwayatkan oleh Al-Bukhari dan Abu Dawud, yang didalamnya membahas tentang lalat yang jatuh kedalam air bersih itu harus dibuang lalatnya, sedangkan airnya masih dapat digunakan dan tidak najis karena pada salah satu sayapnya terdapat penyakit, dan di sayap lainnya terdapat obatnya. *Kelima*, dari Ibnu Abbas diriwayatkan oleh Ahmad, dalam hadis tersebut menjelaskan tentang larangan dalam melakukan perkara yang berbahaya dan merugikan, baik itu untuk diri sendiri maupun orang lain.

Segala makanan dan minuman yang diharamkan dalam agama Islam, merupakan salah satu kriteria makanan yang layak dan memiliki nutrisi yang bermanfaat bagi tubuh untuk dikonsumsi. Sedangkan untuk makanan yang diharamkan oleh agama Islam, merupakan makanan yang buruk dan tidak memiliki nutrisi yang baik untuk tubuh. Dalam surat Al-A'raf ayat 157, yaitu:

وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ

“Dan yang menghalalkan segala yang baik bagi mereka dan mengharamkan segala yang buruk bagi mereka.”¹

¹ Al-Qur'an Surat Al-A'raf, n.d., 157.

Maka dari itu, segala yang haram dan berakibat buruk untuk kelanjutan hidup manusia, harusnya semakin cepat untuk dihindari. Menghindari suatu yang haram merupakan upaya dalam mencari keberkahan hidup umat muslim, sehingga mendapatkan ketenangan dan kedamaian.

Serangga Cochineal yang digunakan untuk pembuatan pewarna Karmin dalam fatwa ini, merupakan bangkai yang kemudian dicampur dengan bahan lainnya untuk menghasilkan pewarna Karmin yang dibutuhkan. Bagkai merupakan salah satu yang diharamkan untuk dikonsumsi, kecuali 2 bangkai, yaitu bangkai ikan dan belalang. Maka dari itu, bangkai ikan dan belalang ini halal untuk dikonsumsi. Tidak hanya 2 bangkai itu saja yang halal untuk dikonsumsi, tetapi juga ada 2 darah yang dapat di konsumsi, yaitu hati dan limpa.

أُحِلَّتْ لَنَا مَيْتَتَانِ وَدَمَانِ فَأَمَّا الْمَيْتَتَانِ فَالْحُوتُ وَالْجُرَادُ وَأَمَّا الدَّمَانِ فَالْكَبِدُ وَالطَّحَالُ

(رواه أحمد)

“Dihalalkan bagi orang muslim dua bangkai dan dua darah; sedang dua bangkai ialah ikan dan belalang, sedang dua darah ialah hati dan limpa.”²

Di bawah ini merupakan beberapa pandangan dan pendapat para ahli fikih dan imam madzhab mengenai pewarna tersebut. Terdapat 3 hal yang menjelaskan tentang *al-hasyarat* yang dijelaskan dalam fatwa nomor 33 tahun 2011 ini, antara lain:³

² “Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor: 33 Tahun 2011 Tentang Hukum Pewarna Makanan Dan Minuman Dari Serangga Chocineal,” n.d., 2.

³ Ibid., 3.

1. Pendapat ulama terhadap definisi dari *al-hasyarat: pertama*, dari An-Nawawi yaitu, definisi *al-hasyarat* adalah kutu atau serangga yang merupakan binatang kecil dan hidup di bumi.⁴ *Kedua*, dari Zakaria al-Anshari yang berpendapat bahwa *al-hasyarat* itu adalah binatang kecil seperti kumbang, ulat, tawus, lalat, uget-uget yang biasanya terdapat di buah busuk.⁵
2. Pendapat ulama tentang hukum konsumsi *al-hasyarat: pertama*, An-Nawawi yang berpendapat bahwa mengkonsumsi binatang kecil seperti tikus, orong-orong, kumbang, kecoa, laba-laba dan lainnya adalah haram. Karena merupakan *al-khobaits* (suatu yang buruk dan menjijikkan untuk dikonsumsi).⁶ *Kedua*, Ibnu Qudamah berpendapat bahwa *al-hasyarat* juga sama seperti *al-khobaits*, maka untuk hukum mengkonsumsinya adalah haram.⁷ Pendapat dari Ibnu Qudamah ini sama dengan pendapat Imam Hanafi dan Imam Syafi'i dan sudah disepakati keharamannya oleh ulama dari golongannya.⁸
3. Pendapat ulama tentang hewan yang darahnya tidak mengalir: *pertama*, dari Imam Malik dan Imam Abu Hanifah yang berpendapat bahwa binatang yang darahnya tidak mengalir, dianggap suci.⁹ *Kedua*, dari Al-'Atha', Thawus, al-Hasan, as-Sya'bi, al-Hakim dan Habib bin Abi

⁴ An-Nawawi, *Al-Majmu' Syarh Al-Muhadzab*, 9 (Maktabah Syamilah, n.d.), 13.

⁵ Zakaria al-Anshari, *Tuhfatu at-Thullab* (Semarang: Maktabah Usaha Keluarga, n.d.), 128.

⁶ An-Nawawi, *Al-Majmu' Syarh Al-Muhadzab*, 16.

⁷ Syamsuddin Muhammad bin Ahmad Asy-Syarbini Al-Khatib, *Al-Iqna*, 2 (Maktabah Syamilah, n.d.), 236.

⁸ Ibnu Qudamah Al-Maqdisy, *As-Syarh Al-Kabir*, 11 (Maktabah Syamilah, n.d.), 73.

⁹ Abu Bakar Muhammad Syatho Ad-Dimyathi, *I'annah At-Thalibin*, 1 (Maktabah Syamilah, n.d.), 108.

Tsabit, Hamad, as-Syafi'i dan Ishaq mereka berpendapat bahwa darah binatang yang tidak mengalir seperti kutu dan lalat, dianggap suci dengan alasan apabila darahnya najis, maka air yang didalamnya terdapat bangkai binatang tersebut akan dianggap najis dan haram untuk digunakan.¹⁰

Dengan adanya beberapa pendapat yang menjelaskan mengenai *al-hasyarat* dalam fatwa Majelis Ulama Indonesia tersebut, maka dapat diketahui bahwa fatwa yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia ini menerapkan kaidah *qiyas* yang didukung dengan kaidah fikih dalam hukum yang dikeluarkannya, yaitu:

الأَصْلُ فِي الْأَشْيَاءِ الْإِبَاحَةُ مَا لَمْ يَكُنْ دَلِيلٌ مُّعْتَبَرٌ عَلَى الْحُرْمَةِ

“Hukum Asal mengenai sesuatu adalah boleh selama tidak ada dalil muktabar yang mengharamkannya.”¹¹

Tidak hanya dengan mencari dalil-dalil dan pendapat para ahli fikih dan imam madzhab saja, hukum halal yang sudah diputuskan dalam fatwa tersebut juga melakukan beberapa proses yang panjang. Dalam prosesnya, Majelis Ulama Indonesia melakukan kajian komprehensif (*tashawwur al-masalah*) yaitu melakukan kajian secara menyeluruh dengan mencari rumusan masalah dengan menimbang beberapa hal, seperti:

- a. tidak hanya bahan kimiawi saja yang dijadikan sebagai pewarna makanan dan minuman, tetapi pewarna tersebut juga dapat dihasilkan

¹⁰ Ibnu Qudamah Al-Maqdisy, *Al-Mughni*, 3 (Maktabah Syamilah, n.d.), 238.

¹¹ *Ibid*, 3.

dari bahan hewani dan nabati, yang diantaranya terdapat serangga *Cochineal* dengan warna merahnya.

- b. Dengan adanya bahan pewarna dari serangga *Cochineal* di atas, maka akan ada pertanyaan dan keraguan dari umat muslim Indonesia, apakah pewarna tersebut halal dan dapat dikonsumsi?

Maka dari itu, perlu adanya penjelasan mengenai hukum menggunakan pewarna tersebut sebagai campuran makanan dan minuman sehingga dapat dikonsumsi tanpa adanya keraguan. Dengan demikian, Majelis Ulama Indonesia mengeluarkan fatwa yang dapat menjawab dan menjadi panduan bagi setiap warga muslim di Indonesia dalam mengonsumsi pewarna Karmin dari serangga *Cochineal*.

2. Analisis Hasil Keputusan Bahtsul Masail Nahdatul Ulama Jawa Timur

Hasil keputusan bahtsul masail Nahdatul Ulama yang dikeluarkan pada 29 Agustus 2023 oleh LBMNU Jawa Timur, menjelaskan 2 pendapat dari imam dan ulama yang memiliki perbedaan hukum dari serangga *Cochineal*.¹² *Pertama* Menurut jumhur Syafi'iyah serangga *Cochineal* yang dimanfaatkan untuk bahan utama pewarna Karmin, sama sekali tidak memiliki persamaan dengan belalang pada umumnya melainkan dalam putusan tersebut dijelaskan bahwa serangga *Cochineal* merupakan *hasyarat*. Walaupun tempat bertahan hidupnya yang sama dengan belalang, tidak dapat menyamakan *Cochineal* dengan belalang yang halal untuk dikonsumsi. Struktur tubuh yang dimiliki oleh *Cochineal* berbeda jauh dari serangga pada umumnya. *Kedua*, dari pendapat

¹² “Keputusan Bahtsul Masail Menyongsong Akhir Masa Hidmah PW LBM NU Jawa Timur.”

Imam Qoffal, Imam Malik dan Imam Abi hanifah, bangkai serangga *Cochineal* yang dimanfaatkan sebagai pewarna tersebut dihukumi suci karena tidak memiliki darah yang mengalir sehingga halal untuk dikonsumsi.

Serangga *Cochineal* yang dimanfaatkan sebagai pewarna Karmin, merupakan pewarna yang sangat tua. Pewarna Karmin sendiri, berasal dari suku Aztec yang ditemukan sekitar tahun 1500 yang lalu dan digunakan oleh orang-orang Eropa dalam mewarnai kain sebagai budayanya. Warna yang diperoleh dalam pengekstrakan *Cochineal*, adalah warna merah. Warna merah tersebut, diperoleh dari bagian tubuh *Cochineal* yang berwarna ungu tua.

Terdapat satu dalil dari Al-Qur'an dalam hasil keputusan LBMNU Jawa Timur ini. Dalil yang digunakan terdapat dalam surat al-maidah ayat 3 menjelaskan tentang makanan yang haram dikonsumsi menurut agama Islam. Dalil Al-Qur'an tersebut didukung dengan adanya pendapat dari Muhammad bin Rasyid dalam kitab Tafsir Qurtuby. Dalam kitab tersebut, menjelaskan tentang bangkai dari binatang yang memiliki darah mengalir. Binatang yang memiliki darah mengalir tersebut, haram hukumnya untuk dikonsumsi, karena najis dan menjijikkan.

Terdapat beberapa kitab kuning yang digunakan dalam bahtsul masalah tentang pemanfaatan serangga *Cochineal* sebagai pewarna Karmin ada 6 kitab kuning dengan beberapa pendapat yang berbeda. Di bawah ini merupakan beberapa pendapat dari kitab kuning tersebut, antara lain:

1. Tafsir Qurtuby, dalam kitabnya tersebut menjelaskan pendapat dari Walid bin Ahmad bin Rasyid tentang binatang yang memiliki daging dan

darah yang mengalir merupakan binatang yang haram apabila dikonsumsi tanpa penyembelihan. Dalam kitab tersebut juga dijelaskan mengenai binatang kecil yang tidak memiliki daging dan darah yang mengalir. Kemudian juga menjelaskan tentang belalang yang jika ingin dikonsumsi perlu untuk dibunuh dengan cara kepala atau kakinya dipotong sampai mati, dan juga boleh dimasukkan ke dalam air sampai mati.

2. Al-Muntaqi Syarh Al-Muwato', dalam kitab tersebut dijelaskan tentang binatang memiliki darah yang mengalir, haram untuk dikonsumsi kecuali apabila binatang tersebut sudah disembelih.
3. Al-Fiqhu 'Ala Madzahib Al-Arbi'a, dalam kitab tersebut, menjelaskan tentang cara penyembelihan dari imam Maliki yang dalam caranya, penyembelihan pada binatang itu harus menggunakan alat yang dapat mengiris daging binatang tersebut. Binatang yang menjadi contoh dalam penjelasannya adalah, sapi, kerbau, domba, kambing, dan binatang lainnya yang memiliki daging dan darah yang mengalir.
4. Ad-Dzakirah Al-Musyarafah, dalam kitab tersebut dijelaskan bahwa binatang yang memiliki darah mengalir, haram dikonsumsi tanpa disembelih dahulu. Sedangkan binatang yang hidup di laut bahkan bangkai darinya, halal untuk dikonsumsi tanpa disembelih dahulu karena bangkai dari binatang laut merupakan bangkai yang tidak terkontaminasi hal-hal yang berunsur najis.

5. Fathul Mu'in, menjelaskan tentang ketidak wajiban dalam menghindari suatu hal yang najis, kecuali dalam salat. Apabila terkena najis, dan masih memaksakan untuk menunaikan ibadah salat, maka salat tersebut dianggap tidak sah. Seperti halnya bangkai lalat yang darahnya tidak mengalir, tetapi masih menjadi pertanyaan tentang hakikat darah yang dapat membusuk walau tidak mengalir.
6. Fanatu Thalibin, dalam kitab ini dari pendapat Imam Maliki dan Imam Abu Hanifah dijelaskan bahwa darah binatang yang tidak mengalir, tidak akan membusuk. Dengan demikian binatang tersebut tidak najis untuk dikonsumsi.

Dengan adanya beberapa pendapat yang diambil dari kitab kuning di atas, maka LBMNU Jawa Timur dapat mengambil kesimpulan, bahwa *Cochineal* yang digunakan sebagai bahan utama pewarna makanan ini, adalah haram hukumnya. Dengan menggunakan metode qiyas sebagai jawaban dari hasil keputusannya, LBMNU mengqiyaskan serangga *Cochineal* dengan *al-hasyarat* yang dalam Islam hukumnya haram apabila dikonsumsi, karena najis dan menjijikkan. Dapat disimpulkan bahwa dalam hasil keputusan ini, Nahdatul Ulama hanya menggunakan 1 dalil dari Al-Qur'an, dan beberapa pendapat dari kitab, ahli fikih, serta imam madzhab dalam menjawab permasalahan mengenai hukum serangga *Cochineal* yang dimanfaatkan sebagai pewarna Karmin.

B. Analisis Komparatif Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor: 33 Tahun 2011 dan Hasil Keputusan Bahtsul Masail Nahdatul Ulama Jawa Timur

Dari pendapat fatwa Majelis Ulama Indonesia dan hasil bahtsul masail Nahdatul Ulama, dapat penulis lihat bahwa keduanya memiliki perbedaan. Perbedaan yang menonjol terdapat pada hukum yang dikeluarkan dari putusan fatwa dan bahtsul masail, yaitu bahwa fatwa yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia tentang pemanfaatan *Cochineal* sebagai pewarna Karmin adalah halal. Sedangkan untuk hasil keputusan bahtsul masail Nahdatul ulama, mereka memutuskan bahwa hukum menggunakan dan mengkonsumsinya adalah haram.

Dalil-dalil, perbedaan pendapat ahli fikih dan imam madzhab, kaidah fikih, dan metode istinbath, digunakan dalam fatwa Majelis Ulama Indonesia nomor 33 tahun 2011. Dengan materi-materi yang digunakan tersebut, Majelis Ulama Indonesia dapat mengeluarkan putusan fatwa yang efisien. Di dalam fatwanya, Majelis Ulama Indonesia menyamakana serangga *Cochineal* dengan serangga yang daranya tidak mengalir.

Fatwa nomor 33 tahun 2011 ini, didalamnya menggunakan 3 kaidah *fiqhiyah* yang dapat mendukung pendapatnya, yaitu:¹³

- a. Kaidah fikih pertama.

الأصل في المنافع الإباحة

“Hukum asal sesuatu yang bermanfaat adalah boleh/mubah.”

- b. Kaidah fikih kedua.

¹³ Ibid,3.

الأَصْلُ فِي الْأَشْيَاءِ النَّافِعَةُ الْإِبَاحَةُ وَفِي الْأَشْيَاءِ الضَّارَّةِ الْحُرْمَةُ

“Hukum asal sesuatu yang bermanfaat adalah boleh dan hukum asal sesuatu yang berbahaya adalah haram.”

c. Kaidah fikih ketiga.

الأَصْلُ فِي الْأَشْيَاءِ الْإِبَاحَةُ مَا لَمْ يَكُنْ دَلِيلٌ مُعْتَبَرٌ عَلَى الْحُرْمَةِ

“Hukum Asal mengenai sesuatu adalah boleh selama tidak ada dallil muktabar yang mengharamkannya.”

Dari 3 kaidah fikih yang terdapat dalam fatwa Majelis Ulama Indonesia tersebut, dapat penulis lihat, maksud dari kaidah fikih tersebut adalah mengenai kehalalan pewarna Karmin dalam fatwa nomor 33 tahun 2011. Hukum halal dalam fatwa tersebut dapat diputuskan dari manfaat pewarna Karmin yang dapat digunakan sebagai bahan tambahan makanan, minuman, dan kosmetik agar terlihat elok sehingga dapat menarik para konsumen.

Metode istinbath yang digunakan dalam fatwa tersebut adalah metode istinbath *qiyas*. Dalam metodenya, *qiyas* memiliki arti, yaitu mengibaratkan sesuatu yang tidak memiliki *nash* (dalil Al-Qur'an dan Hadis) dalam mengetahui hukumnya dengan suatu hal yang memiliki *nash* hukum karena terdapat persamaan *illat* di dalam keduanya.¹⁴ Dengan demikian, *qiyas* tersebut merupakan penerapan hukum kiasan atau pengibaratan terhadap sesuatu yang seiras karena memiliki persamaan *illat*. Keseirasan yang dimilikinya, akan melahirkan hukum yang seiras pula.

¹⁴ Niaz A Shah, *Islamic Law And The Law Of Armed Conflict (The Armed Conflict In Pakistan)*, 1st ed. (Kanada: Taylor & Francis, 2011), 22.

Dalam metode *qiyas* yang digunakan, fatwa Majelis Ulama Indonesia mengkiaskan *Cochineal* dengan belalang yang bangkainya halal untuk dikonsumsi. Sedangkan dalam hasil bahtsul masail Nahdatul Ulama, *Cochineal* sendiri disamakan dengan *al-hasyarat* yang haram untuk dikonsumsi. Maka dapat diambil kesimpulannya, bahwa hukum halal yang terdapat dalam fatwa Majelis Ulama Indonesia, merupakan kiasan dengan menyamakan serangga *Cochineal* dengan belalang, sehingga pewarna Karmin yang dihasilkan dari serangga tersebut halal hukumnya untuk digunakan sebagai bahan tambahan pada makanan, minuman, dan kosmetik.¹⁵

Hasil bahtsul masail yang dikeluarkan oleh LBMNU Jawa Timur ini, dalam mendukung pendapatnya, LBMNU Jawa Timur menggunakan materi berbeda dengan fatwa Majelis Ulama Indonesia, yaitu kitab kuning, pendapat ahli fikih, Imam Madzhab, dan dalil Al-Qur'an. Kitab kuning yang digunakan dalam bahtsul masail Nahdatul Ulama ini kebanyakan membahas tentang binatang kecil *al-hasyarat* yang najis dan menjijikkan, penyembelihan hewan yang memiliki daging dan darah mengalir, najis dari darah hewan yang mengalir, bangkai binatang laut yang halal dikonsumsi, dan belalang yang perlu dibunuh sebelum dikonsumsi.

Dari beberapa kitab kuning yang digunakan sebagai pendukung argumennya, penulis dapat mengetahui bahwa tidak ada yang secara khusus menjelaskan mengenai keharaman serangga *Cochineal* yang dimanfaatkan

¹⁵ "Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor: 33 Tahun 2011 Tentang Hukum Pewarna Makanan Dan Minuman Dari Serangga Chocineal."

untuk bahan pewarna Karmin. Hanya saja, dalam kitab kuning tersebut menjelaskan tentang binatang kecil *al-hasyarat* yang hukumnya haram untuk dikonsumsi karena najis dan menjijikkan. Maka dari itu, dalam bahtsul masail ini, *Cochineal* disamakan dengan *al-hasyarat* yang najis dan menjijikkan.

Dalam bahtsul masail tersebut hanya menggunakan 1 dalil Al-Qur'an surat Al-Ma'idah ayat 3 yang menjelaskan tentang haramnya bangkai, darah, daging babi. Untuk ahli fikih yang digunakan untuk mendukung argumennya, adalah Imam Qoffal, Walid bin Ahmad bin Rasyid, Abdul Wahab, dan sebagian besar jumur ulama. Sedangkan Imam Madzhab, mereka mengambil pendapat dari Imam Maliki, Imam Hanafi, dan Imam Syafi'i.

Dari dalil Al-Qur'an diatas, dapat penulis artikan maksud dari penggunaan dalil tersebut sebagai pendukung argumennya adalah bahwa pewarna Karmin yang dijelaskan dalam bahtsul masail ini diekstrak dari bangkai serangga *Cochineal*. Sedangkan dalam dalil tersebut, dijelaskan bahwa mengkonsumsi dan menggunakan bangkai dalam kepentingan apapun adalah haram hukumnya, kecuali 2 bangkai yaitu bangkai binatang laut (ikan) dan bangkai belalang.

Berbeda dengan fatwa Majelis Ulama Indonesia, hasil bahtsul masail Nahdatul Ulama mengatakan hukum yang sebaliknya. LBMNU Jawa Timur menyatakan haram pada putusan bahtsul masailnya dengan menyamakan serangga *Cochineal* dengan *al-hasyarat* yang najis dan menjijikkan, sehingga hukum yang dihasilkan dari pemanfaatan serangga *Cochineal* sebagai pewarna, adalah haram apabila digunakan untuk makanan, minuman, dan kosmetik.¹⁶

¹⁶ "Keputusan Bahtsul Masail Menyongsong Akhir Masa Hidmah PW LBM NU Jawa Timur."

Putusan haram yang di putuskan dalam hasil bahtsul masailnya, diputuskan dengan melihat pendapat dari jumbuh ulama syafi'iyah. Sebelumnya penulis sudah menjelaskan tentang batasan makanan yang *thayyib* dan halal untuk dikonsumsi. Dalam batasan tersebut, madzhab syafi'i menjelaskan bahwa makanan *thayyib* dan halal merupakan makanan yang terhindar dari najis dan tidak berbahaya untuk dikonsumsi. Dalam hasil keputusan bahtsul masail Nahdatul Ulama, tidak terdapat kaidah *ushulul fiqh* yang dapat mendukung kaidah *qiyas* sebelumnya untuk memperkuat putusan haram dalam hasil putusan bahtsul masailnya. Hasil keputusan LBMNU Jawa Timur menggunakan beberapa kitab kuning, pendapat ahli fikih, Imam Madzhab, dan dalil dari Al-Qur'an untuk mendukung argumennya. Hasil keputusan LBMNU Jawa Timur tidak menggunakan dalil dari hadis dan hanya mengambil dari dalil Al-Qur'an saja.

Dengan demikian, dapat penulis ambil kesimpulannya bahwa fatwa Majelis Ulama Indonesia nomor 33 tahun 2011, menggunakan banyak materi yang sesuai dengan putusannya. Fatwa tersebut juga menggunakan kaidah *qiyas* dan didukung lagi dengan kaidah *ushulul fiqh* lainnya untuk memperkuat putusan dalam fatwa tersebut. Kaidah *ushulul fiqh* yang digunakan untuk mendukung kaidah *qiyas* sebelumnya oleh fatwa MUI ini tidak digunakan dalam bahtsul masail LBMNU Jawa Timur. Sedangkan dalam bahtsul masail Nahdatul Ulama, menggunakan lebih sedikit materi dan dalil dari Al-Qur'an dan hadis. Dari apa yang sudah penulis paparkan di atas, putusan bahtsul masail Nahdatul Ulama

terlalu lemah untuk mendukung putusan keharaman dari pemanfaatan bangkai serangga *Cochineal* sebagai pewarna Karmin.

Di bawah ini merupakan hasil dari analisis komparatif yang mencari antara persamaan dan perbedaan dari fatwa Majelis Ulama Indonesia nomor 33 tahun 2011 dan keputusan bahtsul masail Nahdatul Ulama Jawa Timur:

Persamaan dan Perbedaan			
No	Subjek Materi	Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 33 Tahun 2011 tentang hukum pewarna makanan dan minuman dari serangga <i>Cochineal</i>	Hasil Keputusan Lembaga Bahtsul Masail Jawa Timur tentang pemanfaatan serangga <i>Cochineal</i> sebagai pewarna makanan (Karmin)
Persamaan			
1	Metode Istinbath	<i>Qiyas</i>	<i>Qiyas</i>
Perbedaan			
1	Pendapat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Serangga <i>Cochineal</i> disamakan dengan belalang karena struktur tubuh yang sama dan darahnya tidak mengalir. 2. Pewarna makanan dan minuman yang berasal dari serangga <i>Cochineal</i> hukumnya halal, sepanjang bermanfaat dan tidak membahayakan. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Serangga <i>Cochineal</i> disamakan dengan <i>al-hasyarat</i> karena perbedaan struktur tubuh yang jauh dengan belalang. 2. Terdapat dua pendapat antara lain: <ol style="list-style-type: none"> a. Pewarna Karmin dari serangga <i>Cochineal</i> yang dimanfaatkan untuk pewarna makanan, minuman, dan kosmetik adalah haram hukumnya

			<p>karena bangkainya disamakan dengan <i>al-hasyarat</i> yang najis dan menjijikkan menurut jumhur Syafi'iyah.</p> <p>b. Imam Qoffal, Imam Malik dan Imam Abi hanifah, bangkai serangga <i>Cochineal</i> yang dimanfaatkan sebagai pewarna tersebut dihukumi suci karena tidak memiliki darah yang mengalir.</p>
2	Dasar Hukum	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dalil Al-Qur'an surat Al-Baqarah ayat 29 dan surat Al-An'am ayat 145. 2. Hadis riwayat Ibnu Majah, al-Baihaqi, al-Hakim, at-Thabrani, dan at-Tirmidzi, Hadis riwayat Ahmad, Hadis riwayat Abu Daud dan al-Baihaqi, dan Hadis riwayat al-Bukhari dan Abu Dawud. 	Dalil Al-Qur'an surat Al-Maidah ayat 3

3	Kaidah <i>fiqhiyah</i> yang mendukung metode istinbath	<i>Ushulul fiqh</i>	-
---	--	---------------------	---



UIN SUNAN AMPEL
S U R A B A Y A

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Di bawah ini merupakan kesimpulan yang dapat penulis ambil dari apa yang sudah penulis paparkan di atas, antara lain:

1. Serangga *Cochineal* merupakan serangga yang hidup dengan menyerap nutrisi dari kaktus dan dapat digunakan sebagai pewarna merah pada makanan, minuman, kosmetik. Dewasa ini, pewarna yang dihasilkan dari pengestrakan serangga *Cochineal* disebut dengan pewarna Karmin. Pewarna ini menghasilkan warna merah yang bervariasi dan dapat digunakan sebagai pewarna makanan, minuman, dan juga kosmetik. BPOM dan Majelis Ulama Indonesia sudah mengakui bahwa pewarna tersebut layak untuk digunakan sebagai pewarna yang aman.
2. Dari analisis komparatif yang penulis paparkan di atas, fatwa Majelis Ulama Indonesia nomor 33 tahun 2011 dan hasil keputusan bahtsul masail Nahdatul Ulama Jawa Timur memberikan beberapa perbedaan dan persamaan tentang pemanfaatan serangga *cochineal* sebagai pewarna makanan (Karmin). Beberapa perbedaannya, yaitu dalam fatwa Majelis Ulama Indonesia, pendapat hukum yang menghalalkan pemanfaatan pewarna Karmin sebagai pewarna makanan, menggunakan kaidah *fiqhiyah ushulul fiqh* untuk mendukung metode istinbathnya, dengan menggunakan dasar hukum dari dalil Al-Qur'an dan hadis. Sedangkan putusan hasil bahtsul masail LBMNU Jawa Timur,

memutuskan bahwa terdapat dua pendapat, yaitu: *Pertama*, memanfaatkan pewarna Karmin dari serangga *Cochineal* adalah haram menurut jumhur Syafi'iyah. *Kedua*, menurut Imam Qoffal, Imam Malik dan Imam Abi hanifah, bangkai serangga *Cochineal* yang dimanfaatkan sebagai pewarna tersebut dihukumi suci karena tidak memiliki darah yang mengalir. Dalam putusannya, lembaga ini tidak menggunakan kaidah *fiqhiyah* untuk mendukung metode istinbathnya, hanya menggunakan dalil Al-Qur'an dan pendapat ulama dari kitab kuning. Sedangkan persamaan dari keduanya yaitu terdapat dalam metode istinbath yang digunakan, yaitu *qiyas*.

B. Saran

Saran yang dapat penulis berikan kepada para konsumen dan produsen muslim agar lebih berhati-hati dalam menggunakan dan memilih produk yang akan digunakan. Dalam memilih produk, harus lebih teliti dalam hukum kehalalan dan keharamannya sehingga sesuai dengan syariat agama Islam. Karena disetiap makanan halal yang dikonsumsi terdapat banyak kebaikan. Sedangkan untuk makanan yang haram, di dalamnya terdapat banyak masalah dan dapat merugikan baik untuk diri sendiri dan orang lain.

DAFTAR PUSTAKA

- Abu Bakar Muhammad Syatho Ad-Dimyathi. *I'alah At-Thalibin*. 1. Maktabah Syamilah, n.d.
- Agnes Dyna. "Kelebihan Dan Kekurangan KARMIN CL 75470, Si Pewarna Yang Kontroversial." *BUSURNUSA*. Last modified Oktober 2023. Accessed December 14, 2023. <https://www.busurnusa.com/news/93710370636/kelebihan-dan-kekurangan-karmin-cl-75470-si-pewarna-yang-kontroversial>.
- Ahmad Zahro. *Tradisi Intelektual NU ; Lajnah Bahtsul Masail 1926-1999*. Edited by Umaruddin Masdar. 1st ed. Yogyakarta: LKiS Yogyakarta, 2004.
- Ainul Yaqin Bakhrudin. "Irsyad Hukum Siri Ke817: Hukum Makan Pewarna Daripada Serangga Cochineal Dalam Produk Makanan dan Minuman" (Desember 2023). <https://muftiwp.gov.my/en/artikel/irsyad-fatwa/irsyad-fatwa-umum-cat/5812-irsyad-al-fatwa-siri-ke-817-hukum-makan-perwarna-daripada-serangga-cochineal-dalam-produk-makanan-dan-minuman>.
- Ainul Yaqin Bakhrudin and Mohammad Zaini Yahaya. "Penggunaan Serangga (Al-Hasharat) Dalam Produk Kosmetik Menurut Perspektif Masalahah." *BITARA International Journal of Civilizational Studies and Human Sciences* 2, no. 3 (2019).
- Airindya Bella. "6 Pilihan Makanan Sehat Yang Perlu Dikonsumsi Setiap Hari." *Alodokter*. Last modified Mei 2022. Accessed November 27, 2023. <https://www.alodokter.com/ini-makanan-sehat-yang-perlu-dikonsumsi-setiap-hari>.
- Andrian Saputra. "Hukum Memakan Hewan Hasyarat." *Republika*. Last modified November 21, 2021. Accessed December 12, 2023. <https://www.republika.id/posts/22381/hukum-memakan-hewan-hasyarat>.
- Anna Priangani Roswiem. *Buku Saku Produk Halal Makanan Dan Minuman*. Jakarta: Republika, 2015.
- An-Nawawi. *Al-Majmu' Syarh Al-Muhadzab*. 9. Maktabah Syamilah, n.d.
- Anwar Syafi'i. "Manfaat Air Putih bagi Tubuh." *Kementrian Kesehatan Republik Indonesia*, July 22, 2022. Accessed December 1, 2023. https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/412/manfaat-air-putih-bagi-tubuh.

- Badan Pengawasan Obat Dan Makanan, ed. "Peraturan Badan Pengawasan Obat Dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 Tentang Bahan Tambahan Pangan." Direktorat Standardisasi Pangan Olahan, 2019.
- BPJPH, ed. "Keputusan Kepala Badan Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal Nomor 20 Tahun 2023 Tentang Perubahan Atas Keputusan Kepala Badan Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021 Tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal." halal.com, 2023.
- Denny Indra Praja. *Zat Aditif Makanan Manfaat Dan Bahayanya*. Yogyakarta: Garudhawaca, 2015.
- Devi Setya. "Selain Makanan Haram, Umat Muslim Juga Harus Hindari Makanan Syubhat." *Detikfood*, January 5, 2022. <https://food.detik.com/info-kuliner/d-5884366/selain-makanan-haram-umat-muslim-juga-harus-hindari-makanan-syubhat#:~:text=Namun%20terlepas%20dari%20itu%2C%20ada,seperti%20inilah%20yang%20dimaksud%20syubhat>.
- Dwi Bagus Rendy Astid Putera. *Kimia Di Rumah Tangga*. 1st ed. CV. Bayfa Cendekia Indonesia, 2023.
- Elena Phipps. *Cochineal Red The Art History of a Color*. New York: New York Yale University Press, 2010.
- Elisabeth Nurhaini Butarbutar. *Metode Penelitian Hukum(Langkah-Langkah Untuk Menemukan Kebenaran Dalam Ilmu Hukum)*. 1. Bandung: PT Refika Aditama, 2018.
- Esti Widiyana. "Ada Karmin dan Karmoisin, Ini Penjelasan Pakar Soal 2 Pewarna Merah Makanan." *Detik Jatim*, Oktober 2023. <https://www.detik.com/jatim/berita/d-6967337/ada-karmin-dan-karmoisin-ini-penjelasan-pakar-soal-2-pewarna-merah-makanan>.
- Fadli Rizal Makarim. "Protein." *Halodoc*, July 21, 2023. Accessed November 29, 2023. <https://www.halodoc.com/kesehatan/protein>.
- Fuad Thohari. *Islam Perspektif Mu'amalah Dan Akhlaq-Tasawuf*. Edited by Muhammad Soleh. 1. Yogyakarta: Jejak Pustaka, 2022.
- Hugh Thomson. *Cochineal Red Travels Through Ancient Peru*. London: Orion, 2010.
- Ibnu Qudamah Al-Maqdisy. *Al-Mughni*. 3. Maktabah Syamilah, n.d.
- . *As-Syarh Al-Kabir*. 11. Maktabah Syamilah, n.d.

- Ibnu, Rusyd. "Bidayatul Mujtahid Wa Nihayatul Muqtasid." 591. Jakarta: Pustaka Amani, 2007.
- IHC Telemed. "Apa Itu Lemak." *IHC Telemed*, 2021. Accessed November 30, 2023. <https://telemed.ihc.id/artikel-detail-1094-Apa-Itu-Lemak.html>.
- Janette Marshall. *Power Food by Hamlyn*. 1st ed. Octopus Publishing Group Ltd, 2006.
- kemendigbud, ed. "Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) Online." Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, n.d.
- Larasati, Putri Sekar. "Tinjauan Maqasyid Syariah Terhadap Pelaku Usaha Kerupuk Mie Berbahan Pewarna Tekstil (Studi Kasus Di Desa Harjosari Lor Kecamatan Adiwerna Kabupaten Tegal)." Skripsi, Universitas Islam Negeri Saifuddin Zuhri, 2022.
- Mabruri Pudyas Salim. "Mengenal Karmin Pewarna Makanan Alami Dari Serangga, Begini Hukumnya Dalam Islam." *Liputan 6*, September 27, 2023. <https://www.liputan6.com/hot/read/5408632/mengenal-karmin-pewarna-alami-dari-serangga-begini-hukumnya-dalam-islam?page=2>.
- Mardani. *Pendidikan Agama Islam Untuk Perguruan Tinggi*. 1st ed. Depok: PT Kharisma Putra Utama, 2017.
- Matsna Marwan Addin. "Akar Sejarah Moderasi Islam Pada Nahdatul Ulama." *digilib.iainptk.ac.id*. 1 (2023): 10.
- Miftachul Akhyar. "Pembuktian NU Sebagai Jamiyah Yang Disegani." *Majalah Aula*, Oktober 2023.
- Mohamed El Aalaoui and Mohamed Sbaghi. "Temperature Dependence For Survival, Development, And Reproduction Of the Cactus Cochineal *Dactylopius opuntiae* (Cockerell)." *MDPI Insects* 426 (April 30, 2022): 16.
- Monavia Ayu Rizaty. "Mayoritas Penduduk Indonesia Beragama Islam Pada 2022," March 28, 2023. Accessed November 27, 2023. <https://dataindonesia.id/varia/detail/mayoritas-penduduk-indonesia-beragama-islam-pada-2022>.
- Muhammad Aiz Luthfi. "Panduan dan Tata Cara Melaksanakan Bahtsul Masail." *NU Online*, March 10, 2023. Accessed December 19, 2023. https://www.nu.or.id/pustaka/panduan-dan-tata-cara-melaksanakan-bahtsul-masail-x9QCT#google_vignette.
- Muhammad Danial Nafis. "Arbain Nawawi (11): Tinggalkan Hal Yang Meragukan." *Aktual* (April 10, 2020). <https://aktual.com/arbain-nawawi-11-tinggalkanlah-hal-yang-meragukan/>.

- Muhammad Iqbal Syauqi. "Ragam Pendapat Fiqih Soal Kriteria Thayyiban Dalam Produk Halal." *NU Online* (n.d.). <https://nu.or.id/fiqih-perbandingan/ragam-pendapat-fiqih-soal-kriteria-thayyiban-dalam-produk-halal-CjH9S>.
- Nafiatul Munawaroh. "Kedudukan Fatwa MUI dalam Sistem Hukum Indonesia." *HukumOnline.com*, November 2, 2023. Accessed December 9, 2023. <https://www.hukumonline.com/klinik/a/kedudukan-fatwa-mui-dalam-hukum-indonesia-lt5837dfc66ac2d>.
- Najihah. "Penggunaan Zat Pewarna Sintetis Sebagai Bahan Pewarna Makanan (Perspektif Hukum Islam)." Skripsi, Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga, 2010.
- Niaz A Shah. *Islamic Law And The Law Of Armed Conflict (The Armed Conflict In Pakistan)*. 1st ed. Kanada: Taylor & Francis, 2011.
- Nimas Mita Etika. "15 Jenis Makanan Tinggi Serat, Tak Cuma Sayur dan Buah," March 14, 2023. Accessed December 1, 2023. <https://hellosehat.com/nutrisi/berat-badan-turun/daftar-makanan-tinggi-serat/>.
- Peter Mahmud Marzuki. *Penelitian Hukum*. 1st ed. Jakarta: Kencana Prenada Media, 2005.
- Rika Resmana, Sri Sukmawaty Syahrir, Yetti Anggraini, Elsa Yuniarti, Aisyah Rusdin, Lailatul Muniroh, Fitriani Rahmatismi Blongkod, and Kadek Agustina Puspa Ningrum. *Dasar Ilmu Gizi*. Pertama. Sumatra Barat: Mafy Media Literasi Indonesia, 2023.
- Risma Savhira. "NU Jatim Larang Penggunaan Pewarna Dari Karmin, Dihukumi Najis." *NU Online*. Last modified September 12, 2023. Accessed December 17, 2023. <https://jatim.nu.or.id/metropolis/nu-jatim-larang-penggunaan-pewarna-dari-karmin-dihukumi-najis-nZcvn>.
- Rizal Fadli. "Makanan Sehat." *Halodoc*, Mei 2022. Accessed November 27, 2023. <https://www.halodoc.com/kesehatan/makanan-sehat>.
- Ronald Loblobly. "Apa Itu Zat Pewarna Karmin, Bagaimana Pembuatan Hingga Faktor Keamanannya? Simak Penjelasannya." *strategi.id*, September 29, 2023. Accessed December 5, 2023. <https://www.strategi.id/edukasi/10410316727/apa-itu-zat-pewarna-karmin-bagaimana-pembuatan-hingga-faktor-keamanannya-simak-penjelasannya>.
- Shohibul Ulum. *Kitab Fikih Sehari-Hari 365 Pertanyaan Seputar Fikih Untuk Semua Permasalahan Dalam Keseharian*. Bantul: Anak Hebat Indonesia, 2022.

- Stefania Manetti and San Jose. "Complex carbohydrates." *MedlinePlus Trusted Health Information For You*, July 30, 2022. Accessed November 29, 2023. <https://medlineplus.gov/ency/imagepages/19529.htm>.
- Subaidi. *Pendidikan Islam Risalah Ahlussunnah Wal Jama'ah An-Nahdliyah Kajian Tradisi Islam Nusantara*. Edited by Purwo Adi Wibowo. 1st ed. Jepara: UNISNU Press, 2019.
- Suryana. *Makanan Yang Halal Dan Haram*. Jakarta: PT Mitra Aksara Panaitan, 2012.
- Sutrisno Koswara. *Pewarna Alami: Produksi Dan Penggunaannya*. eBookPangan.com, 2009. Accessed December 5, 2023. <https://adoc.pub/pewarna-alami-produksi-dan-penggunaannya-disusun-oleh-ir-sut.html>.
- Syamsuddin Muhammad bin Ahmad Asy-Syarbini Al-Khatib. *Al-Iqna*. 2. Maktabah Syamilah, n.d.
- Tim Medis Siloam Hospital. "Ini 5 Manfaat Kalsium dan Sumber Makanan Hariannya." *Siloam Hospital*, Oktober 2023. Accessed December 1, 2023. <https://www.siloamhospitals.com/informasi-siloam/artikel/manfaat-kalsium>.
- Titis Sari Kusuma and Adelya Desi Kurniawati. *Makanan Halal dan Thoyyib*. 1. Universitas Brawijaya Press, 2021.
- Winarno and Andieta Octaria. *Pewarna Makanan Alami Indonesia (Potensi Di Masa Depan)*. 1st ed. Jakarta, 2020.
- Wisnu Cahyadi. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. 2nd ed. Jakarta, 2008.
- Zainuddin Lubis. "Hukum Karmin, Pewarna dari Serangga: antara Halal dan Haram." *NU Online* (Oktober 2023).
- Zakaria al-Anshari. *Tuhfatu at-Thullab*. Semarang: Maktabah Usaha Keluarga, n.d.
- "10 Jenis Mineral dan Manfaatnya Bagi Tubuh." *Halodoc*, July 26, 2023. Accessed December 1, 2023. <https://www.halodoc.com/artikel/10-jenis-mineral-dan-manfaatnya-bagi-tubuh>.
- "A Review On Cochineal (Dactylopius Coccus Costa) Dye." *Internasional Science Community Association* 9 (July 2020): 8.
- Al-Qur'an Surat Al-A'raf*, n.d.
- Al-Qur'an Surat Al-Baqarah*, n.d.

Al-Qur'an Surat Al-Maidah, n.d.

“Brillant Blue FCF.” *Ataman Chemicals*, 2020.
https://www.atamanchemicals.com/brillant-blue-fcf_u25371/.

“Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor: 33 Tahun 2011 Tentang Hukum Pewarna Makanan Dan Minuman Dari Serangga Chocineal,” n.d.

Handbook on Natural Pigments in Food and Beverages Industrial Applications For Improving Food Color. 2nd ed. United Kingdom: Elsevier Science, 2023.

“Karbohidrat Komplek.” *Kementrian Kesehatan Republik Indonesia*, Oktober 2022. Accessed November 29, 2023.
https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/1742/karbohidrat-komplek.

“Keputusan Bahtsul Masail Menyongsong Akhir Masa Hidmah PW LBM NU Jawa Timur,” Agustus 2023.

“Starbucks.” *Ensiklopedia Dunia*, n.d.
<https://p2k.stekom.ac.id/ensiklopedia/Starbucks>.

UIN SUNAN AMPEL
S U R A B A Y A

LAMPIRAN

1. Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 33 Tahun 2011 Hukum Pewarna Makanan dan Minuman dari Serangga *Cochineal*

**FATWA
MAJELIS ULAMA INDONESIA
Nomor : 33 Tahun 2011
Tentang
HUKUM PEWARNA MAKANAN DAN MINUMAN
DARI SERANGGA COCHINEAL**



Komisi Fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI) setelah:

- Menimbang** :
1. bahwa pewarna makanan dan minuman yang banyak dipakai selama ini bukan hanya berasal dari bahan kimiawi tapi juga berasal dari bahan nabati dan hewani, di antaranya dari serangga *Cochineal*;
 2. bahwa masyarakat memerlukan penjelasan tentang hukum menggunakan pewarna makanan dan minuman yang berasal dari serangga *Cochineal*;
 3. bahwa oleh karena itu, Komisi Fatwa Majelis Ulama Indonesia memandang perlu menetapkan fatwa tentang Hukum Pewarna Makanan dan Minuman dari Serangga *Cochineal* untuk dijadikan pedoman oleh masyarakat.

- Mengingat** :
1. Firman Allah SWT, antara lain:

هُوَ الَّذِي خَلَقَ لَكُمْ مَا فِي الْأَرْضِ جَمِيعًا

"Dia-lah Allah, yang menjadikan segala yang ada di bumi untuk kamu " QS. Al-Baqarah[2]: 29.

قُلْ لَا أجدُ فِي مَا أُوحِيَ إِلَيَّ مُحَرَّمًا عَلَى طَاعِمٍ يَطْعَمُهُ إِلَّا أَنْ يَكُونَ مَيْتَةً
أَوْ دَمًا مَسْفُوحًا أَوْ لَحْمَ خِنزِيرٍ فَإِنَّهُ رِجْسٌ أَوْ فِسْقًا أُهْلٌ لغيرِ اللَّهِ بِهِ

"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 Allah". QS. Al-An'am [6]: 145.

وَيُحِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ

"....dan menghalalkan bagi mereka segala yang baik dan mengharamkan bagi mereka segala yang buruk..." QS. Al-A'raf [7]: 157

2. Hadits-hadits Nabi SAW, antara lain:

عَنْ سَلْمَانَ الْفَارِسِيِّ قَالَ: سُئِلَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ عَنِ
السَّمْنِ وَالْحَبْنِ وَالْقِرَاءِ، قَالَ: "الْحَلَالُ مَا أَحَلَّ اللَّهُ فِي كِتَابِهِ وَالْحَرَامُ مَا
حَرَّمَ اللَّهُ فِي كِتَابِهِ، وَمَا سَكَتَ عَنْهُ فَهُوَ مِمَّا عَفَا عَنْهُ" (رواه ابن ماجه
والبيهقي والحاكم والطبراني والترمذي)

"Salman al-Farisi berkata: Rasulullah SAW ditanya tentang margarine dan keju dan bulu, beliau bersabda: halal adalah apa yang dihalalkan Allah dalam KitabNya, haram adalah apa yang diharamkanNya dalam KitabNya, sedang yang tidak disebut dalam keduanya maka dibolehkan" HR. Ibnu Majah, al-Baihaqi, al-Hakim, at-Thabrani, dan at-Tirmidzi

عَنِ ابْنِ عَبَّاسٍ قَالَ قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: لَا ضَرَرَ وَلَا
ضِرَارَ (رواه أحمد ومالك وابن ماجه)

"dari Ibnu Abbas RA, ia berkata: Rasulullah SAW bersabda: Tidak boleh membahayakan/merugikan orang lain dan tidak boleh (pula) membalas bahaya (kerugian yang ditimbulkan oleh orang lain) dengan bahaya (perbuatan yang merugikannya)." HR. Ahmad

عَنِ ابْنِ عُمَرَ قَالَ قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ: أَجَلَتْ لَنَا
مَيْتَانِ وَدَمَانِ، فَأَمَّا الْمَيْتَانِ فَالْحُوتُ وَالْجَرَادُ، وَأَمَّا الدَّمَانِ فَالْكَبِدُ
وَالطَّحَالُ (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. Ahmad

عَنْ مَلْقَمِ بْنِ التَّلْبِ عَنْ أَبِيهِ قَالَ: صَحِبْتُ النَّبِيَّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ
فَلَمْ أَسْمَعْ لِحَشْرَةَ الْأَرْضِ تُحْرِمُنَا (رواه أبو داود والبيهقي)

"bercerita Malqam bin at-Talami, dari ayahnya, ia berkata: saya menemani nabi SAW dan tidak mendengar darinya tentang haramnya binatang kecil bumi" HR. Abu Daud dan al-Baihaqi

عَنْ أَبِي هُرَيْرَةَ قَالَ : قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ : إِذَا وَقَعَ
الدُّبَابُ فِي شَرَابٍ أَحَدِكُمْ فَلْيُعْمِسْهُ، ثُمَّ لِيَنْزِعْهُ فَإِنَّ فِي أَحَدِ جَنَاحَيْهِ
دَاءٌ وَفِي الْآخَرِ شِفَاءٌ (أَخْرَجَهُ الْبُخَارِيُّ، وَأَبُو دَاوُدَ).

"Dari Abu Hurairah RA, Rasulullah SAW bersabda: jika lalat jatuh di minuman kalian maka masukkan sekalian, kemudian angkat (dan buanglah), karena di salah satu sayapnya ada penyakit dan di sayap lainnya ada obat" HR. al-Bukhari dan Abu Dawud.

3. Kaidah fiqh:

الْأَصْلُ فِي الْمَنَافِعِ الْإِبَاحَةُ

"*Hukum asal sesuatu yang bermanfaat adalah boleh/mubah*"

الأَصْلُ فِي الْأَشْيَاءِ النَّافِعَةِ الْإِبَاحَةُ، وَفِي الْأَشْيَاءِ الضَّارَّةِ الْحُرْمَةُ.

"*Hukum asal sesuatu yang bermanfaat adalah boleh dan hukum asal sesuatu yang berbahaya adalah haram*".

الأَصْلُ فِي الْأَشْيَاءِ الْإِبَاحَةُ، مَا لَمْ يَكُنْ دَلِيلٌ مُعْتَبَرٌ عَلَى الْحُرْمَةِ.

"*Hukum asal mengenai sesuatu adalah boleh selama tidak ada dalil muktabar yang mengharamkannya*."

- Memperhatikan :** 1. Pendapat para ulama mengenai definisi al-hasyarat; antara lain:
- Pendapat An-Nawawi dalam kitab "*Al-Majmu' Syarh Al-Muhadzab*", Maktabah Syamilah, Juz 9, hal. 13, sbb:

(وَأَمَّا الْحَشْرَاتُ فَيَفْتَحُ الْحَاءِ وَالشَّيْنِ وَهِيَ هَوَامُ الْأَرْضِ وَصِغَارُ دَوَابِّهَا..

"*Hasyarat adalah kutu/serangga dan binatang kecil di bumi*"

- Pendapat Zakaria al-Anshari dalam kitab "*Tuhfatu at-Thullab*", Penerbit: Maktabah Usaha Keluarga Semarang, hal. 128, sbb:

.. كَحَشْرَاتٍ وَهِيَ صِغَارُ دَوَابِّ الْأَرْضِ كَحَنْفَسَاءٍ وَدُوْدٍ وَكُدْرٍ وَطَاوُسٍ وَذُبَابٍ وَمَا تَوَلَّدَ مِنْ مَأْكُولٍ وَغَيْرِهِ

".... *Seperti hasyarat yaitu binatang kecil tanah seperti kumbang, ulat, ... tawus, lalat, dan uget-uget (sindat) yang ada di buah dan lainnya*"

- Pendapat para ulama tentang hukum mengkonsumsi al-hasyarat, antara lain:

- Pendapat An-Nawawi dalam kitab "*Al-Majmu' Syarh Al-Muhadzab*" Maktabah Syamilah, Juz 9, hal. 13 dan hal. 16, sbb:

وَلَا يَجِلُّ أَكْلُ حَشْرَاتِ الْأَرْضِ كَالْحَيَّاتِ وَالْعَقَّارِبِ وَالْفَأْرِ وَالْحَتَّافِيسِ وَالْعُظَاءِ وَالصَّرَاصِيرِ وَالْعَنَّاكِبِ وَالْوَزْغِ وَسَامِ الْأَبْرَصِ وَالْجُعْلَانِ وَالِدَّبَّذَانِ، وَبَنَاتِ وَرَدَّانٍ وَحِمَارِ قُبَانٍ لِقَوْلِهِ عَزَّ وَجَلَّ: وَيُحْرَمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثُ...

"*tidak halal memakan binatang kecil di bumi seperti ular, kalajengking, tikus, kumbang, binatang lembut, kecoa, laba-laba, tokek, cacing, orong-orong, karena firman Nya SWT: dan diharamkan kepada kalian al-khobaitis*"

(فرع) فِي مَذَاهِبِ الْعُلَمَاءِ فِي حَشْرَاتِ الْأَرْضِ كَالْحَيَّاتِ وَالْعَقَّارِبِ وَالْجُعْلَانِ وَبَنَاتِ وَرَدَّانٍ وَالْفَأْرِ وَنَحْوَهَا * مَذْهَبُنَا أَنَّهَا حَرَامٌ وَبِهِ قَالَ أَبُو حَنِيفَةَ وَأَحْمَدُ وَدَاوُدُ وَقَالَ مَالِكٌ حَلَالٌ

"Pendapat ulama mazhab tentang binatang kecil bumi seperti ular, kalajengking, kecoa, tikus dan sejenisnya, mazhab Syafi'i mengharamkannya, demikian pula Imam Abu Hanifah dan imam Ahmad, sedangkan imam Malik berpendapat halal"

- b. Pendapat dalam kitab *"Al-Iqna"*, Maktabah Syamilah, Juz: 2, Hal: 236, sbb:

وَلَا تَجِلُّ الْحَشْرَاتُ وَهِيَ صِعَارُ دَوَابِّ الْأَرْضِ كَحَنْفَسَاءِ وَدُوْدٍ،
وَلَا مَا تَوْلَدُ مِنْ مَأْكُولٍ وَغَيْرِهِ.

"Tidak halal binatang kecil bumi (al-hasyarat) seperti kumbang, ulat dan binatang yang lahir di dalam makanan, dan lainnya"

- c. Pendapat Ibnu Qudamah dalam kitab *"As-Syarh Al-Kabir"*, Maktabah Syamilah, Juz: 11, hal. 73, sbb:

...فَعَلَى هَذَا مِنَ الْمُسْتَحَبَّاتِ الْحَشْرَاتُ كَالدَّيْدَانِ وَالْجَعْلَانِ
وَبَنَاتِ وَرْدَانٍ وَالْحَتَافِسِ وَالْفَارِ وَاللَّوْزَاعِ وَالْحَرَبَاءِ وَالْعَصَا
وَالْحَرَائِزِ وَالْعَقَارِبِ وَالْحَيَاتِ، وَبِهَذَا قَالَ أَبُو حَنِيفَةَ وَالشَّافِعِيُّ
وَرَحَّصَ مَالِكٌ وَابْنُ أَبِي لَيْلَى، وَاللَّوْزَاعِيُّ فِي ذَلِكَ كُلِّهِ إِلَّا
الْأَوْزَاعَ، فَإِنَّ ابْنَ عَبْدِ الْبَرِّ قَالَ هُوَ مُجْمَعٌ عَلَى تَحْرِيمِهِ،

"serupa dengan masalah ini tentang hukum hewan yang menjijikkan adalah al-hasyarat seperti cacing, kumbang (jenis scarabs), kecoa, kumbang, tikus, tokek, bunglon, ad-adha, tikus (jenis rattus), kalajengking, dan ular, semuanya menurut imam Abu Hanifah dan imam as-Syafi'i hukumnya haram. Sedangkan menurut imam Malik, Ibnu Abu Laila dan al-Auza'i hukumnya boleh, kecuali hewan tokek, karena imam Ibnu Abdul Bar mengatakan kesepakatan ulama tentang keharamannya"

3. Pendapat para ulama tentang hukum hewan yang darahnya tidak mengalir, antara lain:

- a. Pendapat Al-Bakri dalam kitab *"I'ana at-Thalibin"*, Maktabah Syamilah, Juz: 1, hal.: 108, sbb:

(قَوْلُهُ: كَمَا لِكِ وَأَبِي حَنِيفَةَ) أَيُّ فَإِلَهُمَا قَائِلَانِ بَطْهَارَةٍ مَا لَا نَفْسَ
لَهُ سَائِلَةٌ، فَالْقَفَالُ مُوَافِقٌ لَهُمَا.

"Imam Malik dan Imam Abu Hanifah berpendapat sucinya binatang yang darahnya tidak mengalir. Imam al-Qufal sependapat dengan keduanya"

- b. Pendapat Ibnu Qudamah dalam kitab *"Al-Mughni"*, Maktabah Syamilah, Juz: 3, hal: 238, sbb:

فَصَلُّ: وَدَمٌ مَا لَا نَفْسَ لَهُ سَائِلَةٌ، كَالْبَقِّ، وَالْبَرَاغِيثِ، وَالذَّبَابِ،
وَنَحْوِهِ، فِيهِ رَوَاتَانِ؛ إِحْدَاهُمَا، أَنَّهُ طَاهِرٌ. وَمِمَّنْ رَخَّصَ فِي دَمِ

الْبِرَائِثِ عَطَاءُ وَطَاوُسٌ وَالْحَسَنُ، وَالشُّعْبِيُّ وَالْحَاكِمُ وَحَبِيبُ بْنُ
أَبِي ثَابِتٍ وَحَمَادٌ وَالشَّافِعِيُّ وَإِسْحَاقُ؛ وَلِأَنَّهُ لَوْ كَانَ نَجِسًا لَنَجَسَ
الْمَاءُ الْيَسِيرُ إِذَا مَاتَ فِيهِ،

“Darah binatang yang darahnya tidak mengalir seperti kutu, lalat dan sejenisnya ada dua pendapat, salah satunya mengatakan suci. Di antara orang yang membolehkan darah kutu adalah a-’Atha’, Thawus, al-Hasan, as-Sya’bi, al-hakim dan Habib bin Abi Tsabit, Hamad, as-Syafi’i dan Ishaq, dengan alasan jika darahnya najis maka menjadi najis air sedikit yang kecemplungan bangkainya”

4. Keterangan LP POM MUI dalam rapat komisi fatwa tanggal 4 Mei 2011 yang menyatakan bahwa serangga cochineal yang dijadikan bahan pembuatan pewarna makanan dan minuman tidak mengandung bahaya. Pada bagian tertentu, serangga cochineal sejenis dengan belalang. Serangga chocineal juga masuk kategori serangga yang darahnya tidak mengalir.
5. Makalah DR. KH. Munif Suratmaputra berjudul Pewarna dari Cochineal untuk Obat-Obatan, Kosmetika dan Makanan dalam Kajian Fiqh yang disampaikan dalam rapat komisi fatwa tanggal 4 Mei 2011, yang menyimpulkan halalnya pewarna makanan dari serangga Cochineal.
6. Pendapat peserta rapat Komisi Fatwa pada tanggal 3 Maret 2011, 7 April 2011, 14 April 2011, 4 Mei 2011, dan 12 Mei 2011, 6 Juli 2011, serta rapat Pleno Komisi Fatwa tanggal 10 Agustus 2011.

Dengan bertawakal kepada Allah SWT

MEMUTUSKAN

Menetapkan : **HUKUM PEWARNA MAKANAN DAN MINUMAN DARI SERANGGA COCHINEAL**

Pertama : **Ketentuan Umum:**

Dalam fatwa ini, yang dimaksud dengan:

Serangga cochineal yaitu serangga yang hidup di atas kaktus dan makan pada kelembaban dan nutrisi tanaman.

Serangga cochineal merupakan binatang yang mempunyai banyak persamaan dengan belalang dan darahnya tidak mengalir.

Kedua : **Ketentuan Hukum**

Pewarna makanan dan minuman yang berasal dari serangga Cochineal hukumnya halal, sepanjang bermanfaat dan tidak membahayakan.

Ketiga : **Ketentuan Penutup**

1. Fatwa ini berlaku pada tanggal ditetapkan, dengan ketentuan jika di kemudian hari ternyata membutuhkan penyempurnaan, akan diperbaiki dan disempurnakan sebagaimana mestinya.

2. Agar setiap muslim dan pihak-pihak yang memerlukan dapat mengetahuinya, menghimbau semua pihak untuk menyebarluaskan fatwa ini.

Ditetapkan di : Jakarta

Pada tanggal : 10 Ramadhan 1432 H
10 Agustus 2011 M

**KOMISI FATWA
MAJELIS ULAMA INDONESIA**

Ketua,

Sekretaris,

PROF.DR.H. HASANUDDIN AF., MA DR.H. ASRORUN NI'AM SHOLEH, MA



UIN SUNAN AMPEL
S U R A B A Y A

2. Hasil Keputusan Bahtsul Masail Nahdatul Ulama Jawa Timur 29 Agustus 2023 Tentang Hukum Pewarna Makanan dan Minuman dari Serangga *Cochineal*



PENGURUS WILAYAH NAHDLATUL ULAMA JAWA TIMUR

Jl. Masjid Al-Akbar Timur No. 9 Surabaya 60235 ☎
0318292677 (Telp) ☎
0318284996 (Fax) ☎
pwnujatim@gmail.com ✉

Keputusan Bahtsul Masail

MENYONGSONG AKHIR MASA HIDMAH PW LBM NU JAWA TIMUR

Di Kantor PWNNU Jawa Timur Surabaya
Selasa, 12 Shafar 1445 H./29 Agustus 2023 M.

Komisi B

Mushohih	Perumus	Notulen
1. Dr. KH. Romadhon Khotib	1. KH. Adibussholeh Anwar	1. KH. Fathoni Muhammad
2. KH. Atho'illah Sholahuddin	2. KH. Zahro Wardi	2. KH. Syamsuddin
3. KH. M. Arsyad Bushoir	3. KH. Syihabuddin Sholeh	3. M. Masykur Junaidi
4. KH. Muhib Aman Ali	4. KH. Ali Ramzi	Moderator KH. Muhammad Hamim Hr
5. KH. Jazuli Nur	5. KH. Ali Maghfur Syadzili	
6. KH. Shofiyullah	5. KH. Anang Darunnajah	

2. Deskripsi Masalah

Selain racikan rasa yang dibuat seaneak mungkin, penampilan produk makanan dan minuman juga harus dibuat menarik di hadapan calon konsumen. Salah satu caranya adalah dengan menggunakan pewarna makanan untuk menampilkan warna yang cerah. Selain pewarna sintesis dan alami, ada juga makanan dan minuman yang menggunakan pewarna dari serangga bernama karmin Untuk mengolah menjadi pewarna, serangga cochineal dijemur hingga kering, lalu dihancurkan dengan mesin. Setelah itu, jadilah serbuk berwarna merah tua erah. Untuk menonjolkan aspek warna yang diinginkan, biasanya ekstrak cochineal ini dicampur dengan larutan alcohol asam untuk lebih memunculkan warna.

Pewarna karmin ini dapat ditemukan dalam produk pangan komersial seperti yoghurt, susu, permen, jello, es krim, dan pangan lainnya yang berwarna merah hingga merah muda.

Karmin adalah pewarna merah yang usianya sudah sangat tua, berasal dari suku Aztec di tahun 1500-an. Ketika orang Eropa menemukan budaya mereka selama eksplorasi, mereka menggunakan ekstrak serangga berjenis cochineal atau kutu daun sebagai pewarna untuk kain dengan warna merah cerah.

Komisi Fatwa MUI menetapkan bahwa pewarna yang berasal dari serangga karmin ini dinyatakan halal. Ketetapan itu juga tertuang dalam Fatwa MUI Nomor 33 Tahun 2011 yang telah disepakati oleh Ulama Indonesia

Pertanyaan

Benarkah pewarna yang dibuat dari bangkai serangga ini halal digunakan pada makanan dan minuman ?

Jawaban

Bangkai serangga (hasyarat) tidak boleh konsumsi karena najis dan menjijikkan kecuali menurut sebagian pendapat dalam madzhab Maliki.

Adapun penggunaan karmin untuk keperluan selain konsumsi semisal untuk lipstik menurut Jumhur Syafi'iyah tidak diperbolehkan karna dihukumi najis, sedangkan menurut Imam Qoffal, Imam Malik dan Imam Abi hanifah dihukumi suci sehingga diperbolehkan karna serangga tidak mempunyai darah yang menyebabkan bangkainya bisa membusuk.

Referensi

البيان والتحصيل والشرح والتوجيه والتعليل لمسائل المستخرجة لأبي الوليد محمد بن أحمد بن رشد القرطبي (المتوفى: ٥٢٠هـ)

في تذكية ما يجعل في الترياق من الأفاعي قال: وذكر للمالك أن عمر بن عبد العزيز كتب إلى الذين يعملون الترياق ألا يجعلوا فيه إلا ذكيا، فقيل له: أفترى لها ذكاة؟ قال: نعم لمن ابتغى ذلك منها، فلها ذكاة إذا أصاب الموضع يريد المذبح.

قال محمد بن رشد: هذا بين علي ما قاله؛ لأن كل ما له لحم ودم سائل من الخشاش والدواب لا يؤكل إلا بذكاة لقول الله عز وجل: {حُرِّمَتْ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةُ وَالدَّمُ وَلَحْمُ الْخَيْزُرِ} [المائدة: ٣] الآية وإنما اختلف في الخشاش التي ليس لها لحم ولا دم سائل، فقيل: لها حكم دواب البحر أنها تؤكل بغير ذكاة، وإنها لا تفسد ما مات فيه من طعام أو إدام، وهو قول عبد الوهاب في التلقين، وقيل: إنه لا يؤكل شيء من ذلك

إذا احتيج إليه إلا أن يذكي بما يذكي به الجراد من قتلها بقطع رؤوسها أو أرجلها أو طرحها في المرعف أحياء، وفي التذكية للجراد اختلاف، إذ قد قيل: إنها من صيد البحر على ما جاء عن كعب من قوله والذي نفسي بيده إن هي إلا نثرة حوت ينثره كل عام مرتين وقيل: إن أخذها ذكاتها.

التاج والإكليل المؤلف: محمد بن يوسف بن أبي القاسم بن يوسف العبدي الغرناطي، لأبي عبد الله المواق المالكي (المتوفى: ٨٩٧هـ) (٣ / ٢٢٨)

(وافتر نحو الجراد لها بما يموت به) من المدونة أُرأيت ذواب الأرض كلها خشاشها وعقاربها ودودها وحياتها وشبهه قال مالكا لا بأس بأكل الحيات إذا ذكيت في موضع ذكاتها إن احتاج إليها ولم أسمع منه في هوام الأرض شيئا إلا أنه قال في خشاشها إن مات في ماء أو طعام ولم يفسده وما لا يفسدهما فلا بأس بأكله إذا ذكي كالجراد قال مالك ولا يؤكل ميتة الجراد ولا ما مات منه في الغرائر بعد أخذه حيا ولا يؤكل منه إلا ما قطف رأسه أو قلى أو شوي حيا وإن لم يقطع رأسه فهو حلال قيل أفتطرح في النار وهي حية قال لا بأس بذلك وهو ذكاته قال ابن القاسم لو قطعت أرجله أو أجنحته فمات لذلك لأكل ابن عبد الحكم ولا بد من التسمية عليه عند ما يكون عنه موته من قطع رأس أو غيره لأنه ذكاته ومن المدونة والحلزون كالجراد إن سلق أو شوي أو أكل ولا تؤكل ميتته عياض هو يفتح الحاء واللام وانظر قول المدونة لم أسمع في الهوام شيئا إلا قوله في الخشاش قيل الخشاش ما له قشر يابس والهوام ما ليس كذلك (ولو لم يعجل) روى محمد إلقاء الجراد في ماء بارد ذكاته وقال سحنون لا يجوز ذلك إلا في ماء حار الباجي وهذا بناء على أن المعتبر ما تموت به مطلقا أو عاجلا (كقطع جناح) تقدم نص المدونة لو قطعت أرجله أو أجنحته فمات لذلك لأكل ابن عرفة قول التلقين حكم الخشاش كدواب البحر لا ينجس ولا ينجس ما مات فيه لا يدل على أكله دون ذكاة ولا يستلزمه وتقدم قول ابن القاسم إن مات الخشاش في الماء لم يفسده ولا بأس بأكله إذا ذكي ومن المدونة لا بأس بأكل الحيات إذا ذكيت وروى ابن حبيب ذكاة العقرب قطع رأسها وقال الباجي لا تؤكل حية ولا عقرب الأبهري للخوف من سمها ولم يقر على حرمتها دليل ولا بأس بها تداوليا ولذا أبيع الترياق وروى ابن حبيب من احتاج لأكل شيء من الخشاش ذكاه كالجراد والعقرب والخنفساء والجندب والزنبور والبعسوب والذرة والنمل والسوس والحلم والدود والبعوض والذباب ابن عرفة ودود الطعام ظاهر الرواية كغيره فقول أبي عمر رخص قوم في أكل دود التين وسوس الفول والطعام لا يوجد في المذهب انظر هذا عند قوله الطاهر ميت ما لا دم له ابن شاس.

المنتقى شرح الموطأ (٣ / ١١٠)

وأما ما ليست له نفس سائلة كالجراد والحلزون والعقرب والخنفساء وبنات وردان والقرنبا والزنبور والبعسوب والذرة والنمل والسوس والحلم والدود والبعوض والذباب فلا يجوز أكله والتداوي به لمن احتاج إلى ذلك إلا بذكاة والذي يجزي من الذكاة في الجراد أن يفعل بها ما لا تعيش معه ويتعجل موتها. الفقه على المذاهب الأربعة - (١ / ١١٦)

المالكية قالوا: الذكاة الشرعية هي السبب الموصل لحل أكل الحيوان البري اختيارا وأنها أربعة: ذبح ونحر وعقر. وفعل يزيل الحياة بأي وسيلة النوع الأول: الذبح. ويكون في البقر والجاموس والضأن والمعز والطيور والوحش والمقدور عليه. ما عدا الزرافة. فإنها تنحر. ويعرف الذبح بأنه قطع الحلقوم والودجين من المقدم بمحدد بنية. ولا يشترط قطع المريء ويشترط أن يكون الذابح مميزا مسلما. أو كتابيا. وأن لا يرفع يده رفعا طويلا باختياره قبل تمام الذبح: ويشترط لحل ذبيحة الكتابي شروط: أن يذبح ما يحل له بشريعتنا وأن لا يهل به لغير الله وقد تقدم بيان ذلك في الأضحية في "مبحث إذا ذبحها

كتابي " وأن يذبح بحضرة مسلم مميز عارف بأحكام الذكاة إن كان الكتابي ممن يستحل الميتة فلا يحل أكل ذي ظفر ذبحه يهودي كإبل ووط واوز وزرافة من كل ما ليس بمنفرج الأصابع لأن اليهود يجرمون أكل ذي الظفر وثبت في شريعتنا أنه محرم عليهم فإذا ذبحه فلا يحل أما ما يحل لهم في شريعتهم : كالحمام والدجاج ونحوهما فإنها حلال إذا ذبحها النوع الثاني : النحر ويكون في الإبل والزرافة والفيلة ويكره في البقر والجاموس وكذا الخيل والبغال والحمير الوحشية ويعرف النحر بأنه طعن مميز مسلم أو كتابي بلبه بلا رفع طويل قبل التمام بنية النوع الثالث : العقر ويكون في وحشي غير مقدور عليه إلا بعسر سواء كان طيرا أو غيره ويعرف بأنه جرح مسلم مميز حيوانا وحشيا بمحدد أو حيوان صيد معلم بنية وتسمية ولا يصح العقر من كافر وقيل : يصح من الكتابي كالذبح ولا يصح العقر من صبي أو مجنون أو سكران ولا يصح عقر حيوان مستأنس إذا شرد فلو نفرت بقرة أو غنم أو جمل فإنه لا يصح العقر بعضا أو حجر لا حد له ويصح برصاصة لأنها أقوى من المحدد وأما الفعل المميت فهو ذكاة من لا دم له : كالجراد والدود فإن ذكاته إمامته بأي سبب كالنار أو قطع الأسنان أو ضرب العصا أو نحو ذلك ويشترط نية ذكاته ويشترط في الأنواع الأربعة ذكر اسم الله تعالى لمسلم ذاكر قادر فإن نسي أو عجز كأخرس أكلت ذبيحته.

المنتقى شرح الموطأ (٣/ ١٢٩) لأبي الوليد سليمان بن خلف بن سعد بن أيوب بن وارث التجيبي القرطبي الباجي الأندلسي (المتوفى: ٥٤٧٤هـ)

(الباب الأول في بيان ما يجوز أكله بغير ذكاة) ما في الماء من الحيتان ودوابه على ضربين: ضرب لا تبقى حياته في غير الماء وضرب تبقى حياته في غير الماء فأما ما لا تبقى حياته في غير الماء كالسمك وجميع أنواع الحيتان والدواب التي إذا خرجت من الماء لم تبقى حياتها وعاجلها الموت ولا تصرف لها في البر فلا خلاف في المذهب أنه يجوز أكل ذلك كله بغير ذكاة ولا سبب وأما ما تبقى حياته في البر كالضفادع والسلحفاة والسرطان ففي المدونة عن مالك إباحة أكله من غير ذكاة ولا سبب وروى عيسى عن ابن القاسم ما كان مأواه في الماء فإنه يؤكل بغير ذكاة وإن كان يرعى في البر وكان مأواه ومستقره في البر فإنه لا يؤكل إلا بذكاة وإن كان يعيش في الماء وفي المزنية عن محمد بن إبراهيم بن دينار في القسمين لا يؤكل إلا بذكاة وهو قول أبي حنيفة والشافعي وجه قول مالك أن هذا من حيوان الماء فلا يحتاج إلى ذكاة كالحوت ووجه القول الثاني أنه حيوان يعيش في البر فلم يجز أكله إلا بذكاة كحيوان البر)

الذخيرة - (ج ٤ / ص ١٢٥)

قال اللخمي الحيوان ثلاثة بري له نفس سائلة لا تحل إلا بالذكاة وبحري لا حياة له في البر يحل من غير ذكاة وبري ليس له نفس سائلة وبحري يعيش في البر اختلف فيهما قال مالك ما لا دم له كالعقرب والحنفساء والزنبور والسوس والدود والذباب وسائر الحشرات ذكاته ذكاة الجراد إذا احتيج إلى دواء أو غيره وقال عبد الوهاب هي كدواب البحر لا تنجس في نفسها ولا تنجس وقال مطرف لا يحتاج الجراد إلى ذكاة لأن عامة السلف أجازوا أكل ميتة الجراد وفي الكتاب لا يحتاج فرس البحر إلى ذكاة وإن كان له رعي في البر ولا بد من تذكية طير الماء خلافا لعطاء وفي الجواهر وهل يجري في ذكاة ما ليس له نفس سائلة ما عدا الجراد الخلاف الذي في ذكاة الجراد أو يفتقر إلى الذكاة قولاً واحداً طريقان للمتأخرين قاعدة الذكاة شرعت لاستخراج الفضلات المحرمات من الأجساد الحلال بأسهل الطرق على الحيوان فمن لاحظ عدم الفضلات مما ليس له نفس وجعلها أصلاً وأراحه الحيوان تبعاً أجاز ميتته ومن لاحظ شرعية زهوق الروح وجعله أصلاً في نفسها لم يجزها قاعدة النادر ملحق بالغالب في الشرع فمن لاحظ هذه القاعدة أسقط ذكاة ما يعيش في البر من دواب البحر نظراً لغالبه ومن لاحظ القاعدة الأولى

وأن ميتة البحر على خلاف الأصل لم يسقطها ويؤيده قوله تعالى! (حرمت عليكم الميتة)! أو يحمله على سبب وروده وهو الميتة التي كانوا يأكلونها من البر ويقولون تأكلون ما قتلتم ولا تأكلون ما قتل الله فائدة النفس لفظ مشترك لأمر أحدها الدم لقوله (تسيل على حد الطبات نفوسنا ** وليس على غير الطبات تسيل)

فتح المعين - (ج ١ / ص ٩٨)

(ولا يجب اجتناب النجس) في غير الصلاة، ومحلّه في غير التضمخ به في بدن أو ثوب، فهو حرام بلا حاجة، وهو شرعا مستقذر، يمنع صحة الصلاة حيث لا مرخص، فهو (كروث وبول ولو) كانا من طائر.....(وكميتة) ولو نحو ذباب مما لا نفس له سائلة، خلافا للقفال ومن تبعه في قوله بطهارته لعدم

الدم المتعفن، كمالك وأبي حنيفة

إعانة الطالبين - (ج ١ / ص ١٠٨)

(قوله: لعدم الدم المتعفن) أي وإنما حكم بطهارته لعدم وجود المتعفن فيها.(قوله: كمالك وأبي حنيفة)

أي فإنهما قائلان بطهارة ما لا نفس له سائلة، فالقفال موافق لهما



UIN SUNAN AMPEL
S U R A B A Y A

3. Serangga *Cochineal*



4. Pewarna Karmin



UIN SUNAN AMPEL
S U R A B A Y A



**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUNAN AMPEL SURABAYA**
Jl. Jend. A. Yani 117 Surabaya 031- 8410298

KARTU TANDA MAHASISWA

INDRIAN NANIK RAHMAWATI
NIM : 05020520026
Fakultas : Syariah dan Hukum
Prodi : Perbandingan Mazhab



Kartu Tanda Mahasiswa berlaku selama pemegang yang sah masih tercatat dan aktif sebagai mahasiswa Universitas Islam Negeri Sunan Ampel. Kartu Tanda Mahasiswa harus dibawa pada waktu mengikuti kegiatan akademik dan penggunaan fasilitas lainnya di lingkungan Universitas Islam Negeri Sunan Ampel.

Kartu Tanda Mahasiswa tidak dapat dipindah tangankan dan hanya berlaku bagi pemegang yang sah yang nama dan fotonya tercantum.

Penyalahgunaan Kartu Tanda Mahasiswa akan dikenakan sanksi sesuai peraturan yang berlaku.

Barang siapa menemukan Kartu Tanda Mahasiswa ini harap mengembalikannya ke bagian akademik UIN Sunan Ampel.

Bila Kartu hilang/rusak maka cetak ulang dikenakan biaya sesuai dengan ketentuan yang berlaku.





UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUNAN AMPEL SURABAYA
 Jl. Ahmad Yani No.117, Jember Wonorejo, Kec. Wonorejo, Kota Surabaya, Jawa Timur 60137, Indonesia.
 Telp. (031) 8410298

Kartu Rencana Studi (KRS)
(Semester 2023/2024 GENAP)

N I M : 05000520026 JURUSAN : PERBANDINGAN
 NAMA : INDRIAN NANIK RAHMAWATI MADZFIAB
 SEMESTER : 8

No.	Kode	Nama Matakuliah	Kelas	SKS	Dosen Pengajar
1.	CC616062	Strategi	PMSA	6	TEAM SEARAH
Total SKS yang diambil:				6	

Surabaya, 14 Januari 2024

Persetujuan Dosen Wali,

 Dr. H. Idrus Ramadani, M.H.
 196907101999031008

Tanda Tangan Ybs,

 INDRIAN NANIK RAHMAWATI
 05000520026

Lembar 2 : Untuk bagian akademik

1/10/24, 2:01 PM

Transkrip Sementara

TRANSKRIP SEMENTARA

Nama : INDRIAN NANIK RAHMAWATI **Prodi** : Perbandingan Madzhab
NIM : 05020520026 **Jenjang** : S1
Tmp, Tgl Lahir : KAB. GRESIK, 23 Maret 2001

No	Kode	Nama Mata Kuliah	Nilai	SKS	Nk
1	CC616053	Alternatif Penyelesaian Sengketa	A	2	7.5
2	A0016001	Bahasa Indonesia	A	3	11.25
3	BC616028	Etika Profesi Hukum	A	2	7.5
4	BC616009	Filsafat Hukum Islam	A+	2	8
5	BC616010	Filsafat Ilmu	A-	2	7
6	BC616011	Hadis Hukum PM	B-	3	8.25
7	CC616045	Hukum Acara Peradilan Agama	A-	3	10.5
8	CC616043	Hukum Acara Perdata	B	3	9
9	CC616044	Hukum Acara Pidana	A	3	11.25
10	BC616040	Hukum Adat	A	2	7.5
11	CC616029	Hukum Administrasi Negara	A	2	7.5
12	CC616030	Hukum Agraria dan Perwakafan	B+	3	9.75
13	CC616050	Hukum Hak Asasi Manusia	A	2	7.5
14	CC616049	Hukum Internasional	A	2	7.5
15	BC616017	Hukum Islam di Indonesia	A+	2	8
16	CC616031	Hukum Islam Kontemporer	A	2	7
17	CC616057	Hukum Lingkungan	A-	2	7
18	BC616023	Hukum Perdata	A+	3	12
19	BC616012	Hukum Pidana	A+	3	12
20	CC616054	Hukum Tata Negara	A	2	7.5
21	BC616041	Hukum Tata Negara Islam	A	2	7.5
22	A0016002	IAD/IBD/ISO	A-	3	10.5
23	CC616063	Ilmu Negara	A	2	7.5
24	BC616013	Kaidah Fiqhiyah	A-	3	10.5
25	BC616020	Kajian Teks Arab	A-	2	7
26	BC616021	Kajian Teks Inggris	A+	2	8
27	CC616059	Kapita Selekta Fatwa Kontemporer	A	2	7.5
28	CC616046	Kompilasi Hukum Ekonomi Syariah	A+	2	8
29	CC616032	Legal Drafting	A-	2	7

No	Kode	Nama Mata Kuliah	Nilai	SKS	Nk
30	CC616033	Legal Opinion	A	2	7.5
31	CC616034	Lembaga Fatwa di Indonesia	A	2	7.5
32	BC616018	Metode Istinboth	A+	3	12
33	CC616054	Metodologi Penelitian Hukum	A-	3	10.5
34	A0016003	Pancasila dan Kewarganegaraan	A-	3	10.5
35	CC616025	Pemikiran Imam Madzhab	A-	2	7
36	BC616019	Pengantar Hukum di Indonesia	A+	3	12
37	BC616007	Pengantar Ilmu Hukum	A	3	11.25
38	BC616008	Pengantar Perbandingan Madzhab	A-	3	10.5
39	A0016004	Pengantar Studi Islam	A-	3	10.5
40	CC616042	Perbandingan Fikih Ibadiah	A-	3	10.5
41	CC616035	Perbandingan Hukum Kewarisan	A-	3	10.5
42	CC616048	Perbandingan Hukum Perkawinan Islam	A	3	11.25
43	CC616036	Perbandingan Hukum Pidana	A-	3	10.5
44	BC616026	Perbandingan Hukum Zakat dan Waqaf	A	3	11.25
45	CC616037	Perbandingan Ilmu Falak	A	3	11.25
46	BC616024	Perbandingan Sistem Hukum	A-	2	7
47	CC616047	Simulasi Fatwa dan Persidangan	A	2	7.5
48	CC616056	Sosiologi Hukum	A	2	7.5
49	A0016006	Studi Alquran	A	3	11.25
50	A0016005	Studi Hadis	B	3	9
51	BC616014	Studi Hukum Islam	A-	3	10.5
52	BC616027	Studi Naskah Hukum Islam	A	3	11.25
53	BC616015	Tafsir Ayat Ahkam PM	A	3	11.25
54	BC616016	Ushul Fiqh	A-	3	10.5
55	CC616061	Kulliah Kerja Nyata (KKN)	A+	4	16
56	CC616058	Praktikum Lembaga Fatwa	A+	3	12
57	CC616055	Praktikum Peradilan Agama	A+	3	12

Jumlah SKS : 147	Jumlah SKS x N : 537.25
IPK : 3.65	
Keterangan : $IPK = \frac{\sum SKS \times N}{\sum SKS}$	

Wakil Dekan Bidang Akademik dan Kelembagaan,



Dr. H. Mohammad Arif, Lc. MA.
NIP. 197001182002121001

Surabaya, 10 Januari 2024
Ketua Program Studi,
Perbandingan Madzhab



Dr. Moch. Zainul Arifin, S.Ag., M.Pd.I.
NIP. 197104172007101004



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUNAN AMPEL SURABAYA
FAKULTAS SYARIAH DAN HUKUM

Jl. Jend. A. Yani 117 Surabaya 60237 Telp 031-8418457
Website: <https://uinsby.ac.id/study/syariah-dan-hukum> Email: syariah@uinsby.ac.id

KARTU KONSULTASI BIMBINGAN TUGAS AKHIR

- 1 Nama : Indrian Nanik Rahmawati
2 Nim : 05020520026
3 Program Study : Perbandingan Madzhab
4 Pembimbing : Dr. Hj. Muflikhatul Khoiroh, M.Ag

No.	TANGGAL	MATERI KONSULTASI	TANDA TANGAN PEMBIMBING
1.	11 Oktober 23	Isi Proposal	
2.	18 Oktober 23	Pembenaran revisi isi proposal	
3.	24 Oktober 23	Keseluruhan isi proposal	
4.	20 Desember 23	Daftar isi dan Bab I	
5.	21 Desember 23	penbenaran revisi & konsultasi Bab II	
6.	28 Desember 23	konsultasi isi Bab III & Bab IV	
7.	3 Januari 24	konsultasi Bab V & abstrak	
8.	4 Januari 24	Abstrak	
9.	5 Januari 24	Pengajuan pendaftaran sidang akhir	
10.			
Judul Tugas Akhir		Analisis Komparatif Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor: 33 Tahun 2011 dan Hasil Keputusan Bahtsul Masail Nahdatul Ulama Jawa Timur tentang Pemanfaatan Serangga <i>Cochineal</i> Sebagai Pewarna Makanan (Karmin)	

Dosen Pembimbing

Dr. Hj. Muflikhatul Khoiroh, M.Ag

NIP. 197004161995032002

ACC 06/01/2024
Imron Mustofa

Indrian Nanik Rahmawati-Plagiasi 1

ORIGINALITY REPORT

5%	5%	1%	2%
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	ia801909.us.archive.org Internet Source	3%
2	digilib.iain-jember.ac.id Internet Source	1%
3	repository.iainpurwokerto.ac.id Internet Source	1%
4	repository.uinsaizu.ac.id Internet Source	1%

Exclude quotes Off
Exclude bibliography On

Exclude matches < 1%

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Indrian Nanik Rahmawati
NIM : 05020520026
Fakultas/Prodi : Syariah dan Hukum/ Perbandingan Madzhab
Judul : Analisis Komparatif Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor: 33 Tahun 2011 Dan Hasil Keputusan Bahtsul Masail Nahdatul Ulama Jawa Timur Tentang Pemanfaatan Serangga *Cochineal* Sebagai Pewarna Makanan (Karmin)

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

Surabaya, 11 Januari 2024
Saya yang menyatakan,



Indrian Nanik Rahmawati
05020520026



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUNAN AMPEL SURABAYA
FAKULTAS SYARIAH DAN HUKUM**

Jl. Jend. A. Yani 117 Surabaya 60237 Telp.031-8418457
Website: <https://uinsby.ac.id/study/syariah-dan-hukum> Email: syariah@uinsby.ac.id

PENGAJUAN JUDUL TUGAS AKHIR

Nama	Indrian Nanik Rahmawati	Prodi.	Perbandingan Madzhab
NIM.	05020520026	Semester	7 (Tujuh)

Judul:	Analisis Komparatif Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor: 33 Tahun 2011 Dan Hasil Keputusan Bahtsul Masail Nahdatul Ulama Jawa Timur Tentang Pemanfaatan Serangga <i>Cochineal</i> Sebagai Pewarna Makanan (Karmin)		
Rumusan Masalah:	1.	Bagaimana Serangga <i>Cochineal</i> digunakan sebagai pewarna makanan (Karmi)?	
	2.	Bagaimana Analisis Komparatif Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor: 33 Tahun 2011 Dan Lembaga Bahtsul Masail Nahdatul Ulama Jawa Timur Tentang Pewarna Makanan (Karmin) Yang Memanfaatkan Serangga <i>Cochineal</i> ?	
Surabaya, 15 September 2023 Mahasiswa,	Menyetujui, Dosen Pembimbing,		
 Indrian Nanik Rahmawati NIM.05020520026	 Dr. Hi. Muflikhatul Khoiroh, M.Ag. NIP. 197004161995032002		
Catatan Pembimbing:			

No.	Daftar Persyaratan Pengajuann Judul	Cek Prodi
1.	Judul sesuai keilmuan program studi	✓
2.	Judul belum dikaji oleh peneliti lain (digilib.uinsby.ac.id)	✓
3.	Memiliki buku pedoman penulisan tugas akhir diterbitkan oleh Fakultas	✓
4.	Membawa bukti persetujuan sebagai pembimbing tugas akhir dari dosen	✓

Mengetahui,	
Sekretaris Prodi,	Ketua Prodi,
 Dr. Imron Mustofa, S.H.I., M.Ud. NIP.198710192019031006	 Moch. Zainul Arifin, S.Ag., M.Pd.I. NIP.197104172007101004
Catatan Prodi.	



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUNAN AMPEL SURABAYA
FAKULTAS SYARIAH DAN HUKUM**

Jl. Jend. A. Yani 117 Surabaya 60237 Telp.031-8418457
Website: <https://uinsby.ac.id/study/syariah-dan-hukum> Email: syariah@uinsby.ac.id

PENGESAHAN PROPOSAL TUGAS AKHIR

Proposal tugas akhir yang ditulis oleh:

Nama : Indrian Nanik Rahmawati

NIM : 05020520026

ini telah dipertahankan di depan seminar proposal/ujian proposal tugas akhir Fakultas Syariah dan Hukum, UIN Sunan Ampel Surabaya pada:

Hari : Rabu

Tanggal : 1 November 2023

dapat diterima untuk melanjutkan ke tahapan proses bimbingan tugas akhir.

Majelis Seminar /Ujian Proposal Tugas Akhir:

Pembimbing,

Dr. Hj. Muflikhatul Khoiroh, M.Ag
NIP.19004161995032002

Penguji,

Dr. Kemal Riza, S.Ag., MA
NIP. 197507012005011008

Mengesahkan,
Ketua Program Studi,

Dr. Moch. Zainul Arifin, S.Ag., M.Pd.I
NIP.197104172007101004

PERSETUJUAN PEMBIMBING

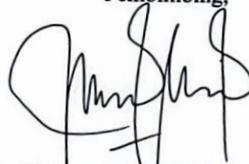
Skripsi yang ditulis oleh:

Nama : Indrian Nanik Rahmawati
NIM. : 05020520026
Judul : Analisis Komparatif Fatwa Majelis Ulama Indonesia
Nomor 33 Tahun 2011 Dan Hasil Keputusan Bahtsul
Masail Nahdatul Ulama Jawa Timur Tentang
Pemanfaatan Serangga *Cochineal* Sebagai Pewarna
Makanan (Karmin)

telah diberikan bimbingan, arahan, dan koreksi sehingga dinyatakan layak, serta
disetujui untuk diajukan kepada Fakultas guna diujikan pada sidang munaqasah.

Surabaya, 04 Januari 2024

Pembimbing,



Dr. Hj. Muflikhatul Khoiroh, M.Ag

NIP. 197004161995032002

BIOGRAFI PENULIS

Nama : Indrian Nanik Rahmawati
Jenis Kelamin : Perempuan
Tempat dan Tanggal Lahir : Gresik, 23 Maret 2001
Alamat : Pajinggahan, Tanjungori, Kecamatan Tambak,
Kabupaten Gresik
Fakultas : Syariah dan Hukum
Program Studi : Perbandingan Madzhab
NIM : 05020520026
Karya Tulis dan Penelitian : Analisis Komparatif Fatwa Majelis Ulama
Indonesia Nomor: 33 Tahun 2011 Dan Hasil
Keputusan Bahtsul Masail Nahdatul Ulama
Jawa Timur Tentang Pemanfaatan Serangga
Cochineal Sebagai Pewarna Makanan (Karmin)



UIN SUNAN AMPEL
S U R A B A Y A