

## BAB IV

### HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 4.1 Hasil Penelitian

##### 4.1.1 Hasil Pemeriksaan Boraks

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi boraks yang dipasarkan di sepanjang jalan Medan Denai dan untuk mendapatkan pemahaman umum tentang pedagang dimsum. Studi ini dilakukan pada tahun 2024 antara Maret sampai dengan Juli. Untuk mengejar legalitas penelitian, langkah pertama adalah menangani izin penelitian. Makanan ringan digunakan sebagai sampel dalam penelitian ini. Makanan ringan dibeli dan disimpan dalam wadah plastik tertutup. Selain itu, sampel dimsum dengan tiga jenis berbeda yaitu udang, ayam, dan rumput laut dikumpulkan dari masing-masing dealer dan dibawa ke Laboratorium Pengujian Keamanan dan Mutu Pangan Kota Medan untuk di analisis kandungan boraksnya.

**Tabel 4.1**  
**Distribusi Makanan Jajanan Berdasarkan Lokasi dan Jumlah Sampel**  
**di Sepanjang Jalan Denai Medan**

No.	Lokasi	Jumlah Sampel
1.	Sepanjang Jalan Denai Medan	3
2.	Sepanjang Jalan Denai Medan	3
3.	Sepanjang Jalan Denai Medan	3
4.	Sepanjang Jalan Denai Medan	3
5.	Sepanjang Jalan Denai Medan	3
6.	Sepanjang Jalan Denai Medan	3

Sumber: Data primer, 2024

Menurut tabel 4.1 di atas, tempat pertama pengumpulan sampel makanan ringan untuk penelitian ini adalah di sepanjang jalur umum Denai Medan, yang melintasi jantung kota Medan. Sebanyak 18 sampel dikumpulkan, tiga sampel dari masing-masing dari enam pedagang. Berikut alur pengujian boraks terhadap 18 sampel yang telah diambil.



**Gambar 4.1** Alur Pengujian Boraks

Berdasarkan gambar 4.1, maka ditentukan alur pengujian sebagai berikut:

#### **Pengujian boraks**

1. Tumbuk masing-masing sampel dengan mortar dan alu hingga halus.
2. Tambahkan aquades sebanyak 5 ml.
3. Saring sampel yang telah ditumbuk, dan masukkan kedalam gelas beker.
4. Masukkan ekstrak sampel yang telah ditumbuk kedalam tabung reaksi masing-masing setiap sampelnya sebanyak 250 gram.

5. Masukkan kedalam tabung reaksi 5 tetes reagen tes kits boraks.
  6. Kocok tabung reaksi hingga sampel tercampur rata dan masukkan kertas kurkumin.
  7. Diamkan beberapa saat hingga warna berubah atau menyerupai kontrol boraks.
  8. Amati sampel tersebut apabila berubah warna menjadi kecoklatan, maka sampel dinyatakan positif mengandung boraks. Dan jika tidak terjadi perubahan warna, maka sampel dinyatakan negatif mengandung boraks.
- Adapun hasil pengujian dijabarkan pada tabel berikut.

**Tabel 4.2**

**Hasil Pemeriksaan Boraks Pada Makanan Jajanan Dimsum di Sepanjang Jalan Denai Medan**

No.	Jenis Sampel	Kode Sampel	Parameter Uji	Hasil Pemeriksaan			Metode
				Ulangan 1	Ulangan 2	Kesimpulan	
1.	(A) Dimsum Ayam	018	Boraks	Negatif (-)	Negatif (-)	Kertas Curcumin Tidak Berubah Warna	Easy Test Kits Boraks
2.	(A) Dimsum Udang	019	Boraks	Negatif (-)	Negatif (-)	Kertas Curcumin Tidak Berubah Warna	
3.	(A) Dimsum Rumput Laut	020	Boraks	Negatif (-)	Negatif (-)	Kertas Curcumin Tidak Berubah Warna	
4.	(B) Dimsum Ayam	021	Boraks	Negatif (-)	Negatif (-)	Kertas Curcumin Tidak Berubah Warna	
5.	(B) Dimsum	022	Boraks	Negatif (-)	Negatif (-)	Kertas Curcumin	

	Udang					Tidak Berubah Warna
6.	(B) Dimsum Rumput Laut	023	Boraks	Negatif (-)	Negatif (-)	Kertas Curcumin Tidak Berubah Warna
7.	(C) Dimsum Ayam	024	Boraks	Negatif (-)	Negatif (-)	Kertas Curcumin Tidak Berubah Warna
8.	(C) Dimsum Udang	025	Boraks	Negatif (-)	Negatif (-)	Kertas Curcumin Tidak Berubah Warna
9.	(C) Dimsum Rumput Laut	026	Boraks	Negatif (-)	Negatif (-)	Kertas Curcumin Tidak Berubah Warna
10.	(D) Dimsum Ayam	027	Boraks	Negatif (-)	Negatif (-)	Kertas Curcumin Tidak Berubah Warna
11.	(D) Dimsum Udang	028	Boraks	Negatif (-)	Negatif (-)	Kertas Curcumin Tidak Berubah Warna
12.	(D) Dimsum Rumput Laut	029	Boraks	Negatif (-)	Negatif (-)	Kertas Curcumin Tidak Berubah Warna
13.	(E) Dimsum Ayam	030	Boraks	Negatif (-)	Negatif (-)	Kertas Curcumin Tidak Berubah Warna
14.	(E) Dimsum Udang	031	Boraks	Negatif (-)	Negatif (-)	Kertas Curcumin Tidak Berubah Warna

15.	(E) Dimsum Rumput Laut	032	Boraks	Negatif (-)	Negatif (-)	Kertas Curcumin Tidak Berubah Warna
16.	(F) Dimsum Ayam	033	Boraks	Negatif (-)	Negatif (-)	Kertas Curcumin Tidak Berubah Warna
17.	(F) Dimsum Udang	034	Boraks	Negatif (-)	Negatif (-)	Kertas Curcumin Tidak Berubah Warna
18.	(F) Dimsum Rumput Laut	035	Boraks	Negatif (-)	Negatif (-)	Kertas Curcumin Tidak Berubah Warna

Sumber: Data primer, 2024

Tabel 4.2 di atas menunjukkan bahwa dari delapan belas makanan ringan yang diuji dan ditemukan tidak mengandung boraks, semua sampel negatif atau tidak. Hal ini dapat dilihat dari adanya perubahan warna yang terjadi pada kertas kurkumin dari warna kuning tidak berubah menjadi warna merah dengan perbandingan warna yang dihasilkan sama dengan warna semula. Jajanan Dimsum yang dibiarkan pada suhu ruang selama 3 hari juga mengalami pembusukan dan perubahan tekstur. dapat dilihat bahwasanya 18 sampel Dimsum yang dibeli sepanjang jalan Denai Medan dengan 6 pedagang yang berbeda tidak menunjukkan perubahan warna menjadi merah pada kertas kit boraks, hal ini menunjukkan bahwasanya 18 sampel Dimsum 100% negatif boraks.

Boraks dapat mengakibatkan konsumen keracunan makanan pada makanan yang mengandung boraks, biasanya terdapat pada makanan yang tidak tahan lama pada masa penyimpanannya. Mengonsumsi makanan yang mengandung boraks

dalam jangka panjang dapat mengakibatkan gangguan kesehatan pada organ tubuh seperti hati, otak, dan ginjal. Banyaknya pedagang atau konsumen yang melakukan kecurangan dengan menyalahgunakan senyawa kimia yang dilarang penggunaannya untuk bahan olahan makanan atau bahan konsumsi mengakibatkan sulitnya bagi konsumen untuk menghindari dan membedakan olahan makanan yang sehat tanpa bahan kimia berbahaya. Namun ada beberapa cara guna menghindari mengonsumsi makanan yang berbahaya tersebut, yakni dengan mengetahui ciri makanan yang mengandung bahan berbahaya tersebut yakni boraks.

**Tabel 4.3**  
**Hasil Replika Analisis Kandungan Boraks Pada Makanan Jajanan Dimsum Sepanjang Jalan Denai Medan**

Hasil	Pengujian 1	Pengujian 2
Positif	0	0
Negatif	18	18
Total	18	18

Sumber: Data primer, 2024

Sebaran temuan dari studi replikasi analisis kandungan boraks pada makanan ringan di sepanjang Jalan Denai Medan ditunjukkan pada tabel 4.3 di atas. Semua sampel tidak memiliki boraks sama sekali atau sangat sedikit. Uji kurkumin akan memberikan warna coklat kemerahan pada suasana alkali, sedangkan pada suasana asam memberikan warna kuning terang. Berdasarkan hal tersebut, penggunaan asam klorida dalam analisa kualitatif selain bertujuan untuk melepaskan boraks dan ikatannya serta dapat membentuk kompleks kelat rosasianin yang berwarna merah, serta bertujuan untuk mencegah perubahan warna dari kertas kurkumin itu sendiri. adalah derajat kedekatan hasil yang diperoleh dengan kadar analit yang sebenarnya. Parameter tersebut menunjukkan hasil pengujian 1 dan 2 nihil penggunaan boraks pada Dimsum.



**Gambar 4.2** Pengamatan Boraks

**Tabel 4.4**  
**Distribusi Kandungan Boraks Pada Makanan Jajanan Dimsum Sepanjang Jalan Denai Medan**

Kategori	N	(n)
Positif	0	0%
Negatif	18	100%
<b>Total</b>	<b>18</b>	<b>100%</b>

Sumber: Data primer, 2024

Dari tabel 4.4 diatas menggambarkan distribusi kandungan Boraks pada makanan jajanan di di Sepanjang Jalan Denai Medan, 18 sampel (100%) tidak mengandung boraks. Kurkumin merupakan zat warna alam, selain digunakan untuk pewarna makanan dan kosmetik, juga dapat digunakan sebagai penunjuk adanya boraks pada makanan. Konsentrasi kurkumin yang digunakan adalah 0,125 % berdasarkan penelitian terdahulu, bahwa pada kisaran 0,100%-0,150% kurkumin dapat larut sempurna dalam asam asetat tanpa proses penyaringan. Stabilitas kompleks warna yaitu 2 jam setelah kompleks warna yang terjadi dilarutkan dalam alkohol dalam keadaan asam, sehingga dalam percobaan ini pengamatan pada kertas kurkumin tidak lebih dari 2 jam setelah kompleks warna terbentuk. Setelah pengamatan dilakukan, tidak terjadi perubahan pada warna kertas. Artinya, presentase boraks yang ada pada seluruh sample penelitian adalah 0%. Dengan demikian, Dimsum yang dijual di sepanjang jalan Denai Medan aman untuk

dikonsumsi.

Dalam fakta dilapangan, produsen atau pedagang sengaja menambahkan bahan tambahan non makanan dengan takaran yang tidak wajar. Hal ini sangat berbahaya bagi kesehatan konsumen. Bahan non makanan yang seringkali disalahgunakan kedalam makanan ada beberapa macam diantaranya adalah formalin, boraks, dan rhodamin B. Boraks adalah salah satu zat yang tidak diperbolehkan digunakan dalam olahan bahan makanan namun seringkali disalahgunakan oleh para produsen makanan.

#### 4.2 Pembahasan Penelitian

Menurut Septiza (2020), "Salah satu lokasi yang menawarkan makanan dan minuman yang siap dikonsumsi adalah jajanan-jajanan di pasar. Pasar berfungsi sebagai pusat penularan semua penyakit yang dimediasi oleh makanan dan minuman dengan berfungsi sebagai tempat untuk menyiapkan, memasak, menyajikan, dan akhirnya menjual makanan kepada pelanggan. Ini juga mengingatkan penulis pada makanan ringan pasar di Jalan Denai Medan. Banyak pedagang menjual berbagai makanan dan minuman, tetapi masyarakat umum tidak mengetahui komponen dan metode persiapannya.

Sepanjang jalan Denai Medan berfungsi sebagai lokasi sampel. *Purposive random sampling* adalah metode yang digunakan untuk pengambilan sampel, dan dipilih sesuai dengan standar yang telah ditentukan. Teknik kerja uji kualitatif menggunakan Test Kit digunakan untuk menganalisis kandungan boraks makanan ringan.

Untuk setiap sampel yang diteliti, sampel 250 gram dimsum terlebih dahulu ditimbang. Dimsum kemudian dihancurkan dan dimasukkan ke dalam cangkir



porselen. Setelah itu, dimsum yang dihancurkan dimasukkan ke dalam gelas kimia. menambahkan hingga lima tetes reagen kit tes boraks. Tuang 5 mililiter air panas dan kocok selama satu menit, atau sampai cairan dan padatan dimsum tercampur dengan baik dan konsistensinya mendekati bubur. Setelah dingin, celupkan kertas uji ke dalam campuran. Jika warna kuning asli kertas uji berubah menjadi merah bata, dimsum positif boraks. Jika warna kertas uji tidak berubah, dimsum negatif boraks. Dua tes dilakukan, atau apa yang dikenal sebagai replikasi. Gunakan sampel yang sama untuk pengujian kedua, tetapi jalankan pada berbagai waktu. Motif untuk mengikuti ujian kembali untuk mendapatkan temuan yang lebih tepat.

Semua sampel diuji negatif untuk keberadaan boraks, menurut temuan uji kualitatif boraks menggunakan alat uji menggunakan asam sulfat pekat dan reagen metanol. Warna kertas kurkumin, yang tidak berubah warna. Hal ini menunjukkan bahwa makanan ringan yang didistribusikan di sepanjang jalan Medan Denai aman untuk dimakan karena tanpa bahan pengawet seperti boraks. Menurut penelitian yang telah dilakukan, alat tes kertas langsung ini dapat mengidentifikasi keberadaan boraks dalam makanan minimal 200 bagian per juta. Selain itu, rona coklat pada alat uji kertas menjadi lebih jelas semakin tinggi kadar ppm boraks. bentuk (tekstur kekenyalan), daya tahan (ketahanan di suhu ruang), warna putih muda (warna dimsum), bau kimia pada dimsum dengan presentase nihil atau 0%.

Banyaknya penyalahgunaan boraks sebagai bahan tambahan makanan dilarang menggunakan boraks dalam makanan adalah dasar dari penelitian ini. Menurut BPOM, boraks atau dikenal sebagai natrium tetraborat tidak diperbolehkan digunakan dalam makanan atau minuman. Boraks sering digunakan sebagai pengawet makanan meskipun bukan sebagai pengawet makanan. Selain

sifat pengawetannya, komponen ini membantu mengunyah makanan.

Sangat sulit untuk membedakan antara makanan yang telah diobati dengan boraks dan makanan yang tidak atau masih alami dengan menggunakan panca indera saja; Tes boraks tertentu perlu dilakukan di laboratorium. Boraks kadang-kadang digunakan untuk mengawetkan nasi dan barang-barang kilo krupuk, serta untuk membuat masakan yang kadang-kadang disebut sebagai legendaris atau gendar. Di beberapa komunitas daerah, boraks juga dikenal sebagai bleng garam, bleng, atau pijer (Yuliarti, 2019). Mengonsumsi makanan yang mengandung boraks membawa risiko tersembunyi penyakit otak, hati, lipid, dan ginjal. Ketika boraks dikonsumsi secara berlebihan, dapat menyebabkan sianosis, demam, anuria (kurangnya produksi urin), koma, stimulasi sistem saraf pusat, depresi, apatis, penurunan tekanan darah, kerusakan ginjal, pingsan, dan bahkan kematian.

Karena dibutuhkan banyak energi (523 kJ/mol) untuk memutus hubungan antara oksigen dan boron, boraks tidak dicerna oleh tubuh. Karena asam borat, atau boraks, tidak terdisosiasi, ia akan tetap tersebar di semua jaringan. Lebih dari 90% boraks akan dihilangkan melalui urin yang tidak dimetabolisme. Senyawa kimia boraks memiliki waktu paruh sekitar 20 jam. Namun, jika jumlah yang signifikan tertelan, 50% senyawa akan dihilangkan dalam 12 jam, dan 50% sisanya akan dihilangkan dalam 1-3 minggu. Boraks dikeluarkan tidak hanya melalui urin tetapi juga, dalam jumlah kecil, melalui air liur, keringat, dan tinja. Pengawet yang sering digunakan dalam makanan selain boraks adalah kalium sorbat karena sangat efektif dalam mencegah pertumbuhan jamur, ragi, dan beberapa bakteri lain. Adinugroho, 2019).

Dalam penelitian internasional dengan judul “Test of Borax and Formalin on Snacks with Turmeric and Dragon Fruit Extracts at SMAN 1 Nguter, Sukoharjo” (Nida et al., 2023), ditemukan dari 11 sampel jajanan yang ada di SMAN 1 Nguter Sukoharjo, didapati 8 sampel mengandung boraks dan 2 sampel mengandung formalin. Adapun sampel tersebut yang mengandung boraks adalah tempura sosis, tempura bintang tengah. Dalam jangka waktu yang lama tentu makan tersebut dapat membahayakan bagi tubuh konsumen terlebih mayoritas dari pengonsumsi jajanan tersebut adalah para pelajar yang rata-rata masih dibawah umur. Sehingga akan sangat rentan terkena penyakit. Hal ini diamati dengan melihat pergeseran warna pada kertas uji dari kuning menjadi merah kecoklatan dengan perbandingan warna yang berbeda satu sama lain. Fakta bahwa jumlah boraks dalam setiap sampel yang diteliti bervariasi menimbulkan kecurigaan tentang hal ini. Salah satu penjelasan yang mungkin untuk penggunaan boraks dalam makanan adalah variasi linguistik dan penamaan.

Peraturan perundang-undangan yang berkaitan dengan penyalahgunaan bahan kimia berbahaya lainnya dalam pengolahan makanan diatur dalam Fatwa MUI No. 43 Tahun 2012; Penggunaan zat-zat ini adalah ilegal karena menimbulkan risiko bagi kesehatan atau kehidupan individu. Sebenarnya, selama pengawet seperti formalin dan boraks digunakan untuk tujuan yang dimaksudkan, seharusnya tidak ada masalah. Masalahnya, bagaimanapun, adalah bahwa beberapa orang mengubah tujuan dari beberapa elemen ini, terutama mereka yang bekerja untuk perusahaan tertentu di sektor makanan (konsumtif).

Diajarkan dalam Al-Qur'an bahwa umat Islam dituntut oleh Islam untuk mengonsumsi makanan dan minuman yang halal dan layak digunakan. Allah Swt

Yang Maha Kuasa berfirman dalam Surah Al-Kahf ayat 62:

فَلَمَّا جَاوَزَا قَالَ لِفَتَاهُ إِنِّي جَدَاءٌ لَقَدْ لَقِينَا مِنْ سَفَرِنَا هَذَا نَصَبًا

Artinya: “Maka ketika mereka telah melewati (tempat itu), Musa berkata kepada pembantunya, “Bawalah kemari makanan kita; sungguh kita telah merasa letih karena perjalanan kita ini.”

Dalam hadits disebutkan dari al-Miqdam z, bahwa Rasulullah ﷺ bersabda:

مَا أَكَلَ أَحَدٌ طَعَامًا قَطُّ خَيْرًا مِنْ أَنْ يَأْكُلَ مِنْ عَمَلٍ يَدِهِ وَإِنَّ نَبِيَّ اللَّهِ دَاوُدَ عَلَيْهِ السَّلَامُ كَانَ يَأْكُلُ مِنْ عَمَلِ يَدِهِ

Artinya: “Tidaklah seorang (hamba) memakan makanan yang lebih baik dari hasil usaha tangannya (sendiri), dan sungguh Nabi Dawud a.s makan dari hasil usaha tangannya (sendiri)” (H.R. Bukhari No. 2072).

Tujuan bekerja keras, bukanlah sekedar memenuhi naluri yakni hidup untuk kepentingan perut saja. Islam memberikan pengarahannya kepada suatu tujuan filosofis yang luhur, tujuan yang mulia, tujuan yang ideal yang sempurna yaitu keimanan, berta'abbud, menghambakan diri untuk mencari keridaan Allah Swt. Semua usaha seorang muslim yang bercorak duniawi maupun ukhrowi pada hakikatnya tertuju pada satu titik yaitu keridaan Allah Swt.s (*mardhatillâh*).

Islam berpendapat bahwa Allah SWT adalah satu-satunya yang memiliki kuasa atau hak untuk memutuskan apa yang halal atau tidak. Karena tidak ada yang memiliki wewenang untuk melarang sesuatu yang diizinkan Allah, dan sebaliknya.

Hal ini dinyatakan dalam surah Yunus ayat 59 *Al-Qur'an*, secara khusus:

قُلْ أَرَأَيْتُمْ مَا أَنْزَلَ اللَّهُ لَكُمْ مِنْ رِزْقٍ فَجَعَلْتُمْ مِنْهُ حَرَامًا وَحَلَالًا قُلْ اللَّهُ أَدْنَىٰ لَكُمْ أَمْ عَلَى اللَّهِ تَفْتَرُونَ

Artinya: “Katakanlah (Muhammad), “Terangkanlah kepadaku tentang rezeki yang diturunkan Allah kepadamu, lalu kamu jadikan sebagiannya haram dan

*sebagiannya halal.” Katakanlah, “Apakah Allah telah memberikan izin kepadamu (ten-tang ini) atautkah kamu mengada-ada atas nama Allah?”*

Islam berpendapat bahwa makan adalah salah satu aspek terpenting dari kehidupan manusia, berdasarkan dua bagian yang disebutkan di atas. Karena makanan memiliki dampak yang signifikan baik pada pertumbuhan fisik maupun spiritual manusia. Dengan demikian, ada beberapa ketentuan yang berkaitan dengan peraturan diet yang terdapat dalam ajaran Islam.

Pertama, etika pangan: mengontrol jumlah optimal makanan di perut, membedakan antara makanan halal dan haram, dan menentukan apa yang merupakan makanan unggul (*thayyib*) untuk konsumsi manusia. Ayat-ayat *Al-Qur'an* yang menjelaskan segala sesuatu tentang makanan menunjukkan betapa banyak penekanan telah ditempatkan pada perbedaan antara makanan halal dan haram dalam ajaran Islam. *Al-Qur'an* bahkan memiliki surat yang disebut surah *Al-Ma'idah* (hidangan). Dalam situasi ini, manusia sama sekali tidak memiliki otoritas. Dia mengklaim bahwa siapa pun yang melakukannya menunjukkan bahwa dia telah mendapatkan sekutu. Karena apa yang baik bagi manusia secara keseluruhan secara fisik dan psikologis juga diperbolehkan di mata Allah.

Sebagaimana yang disebutkan dalam surah A'araf ayat 157:

وَيُجِلُّ لَهُمُ الطَّيِّبَاتِ وَيُحَرِّمُ عَلَيْهِمُ الْخَبَائِثَ

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

Berdasarkan tafsir Al-Jalalain Allah telah menghalalkan berbagai makanan yang baik dan berkah untuk dikonsumsi. Makanan-makanan tersebut banyak memberikan manfaat bagi kesehatan tubuh dan jiwa. Saat memilih atau

mempelajari makanan yang akan ditelan, sejumlah faktor perlu diperhitungkan.

Pertama adalah apakah suatu makanan halal menurut *Al-Qur'an* dan *sunnah* nabi. Kedua adalah proses pembuatan atau pengolahan, yang meliputi cara membuat makanan, media apa yang digunakan, dan apakah bahan lain dalam makanan yang akan dikonsumsi dicampur dengan bahan terlarang. Ini juga melibatkan penentuan apakah bahan pangan yang akan diolah masih layak dikonsumsi atau digunakan sebagai bahan pangan, artinya bahan utama yang akan digunakan sebagai bahan pangan adalah bahan yang telah rusak, busuk, atau kedaluwarsa. Ketiga adalah kebersihan dan tidak adanya bahan kimia yang berbahaya bagi tubuh atau pikiran dari suatu produk makanan atau minuman, karena makanan *thayyib* didefinisikan sebagai makanan yang memiliki nutrisi yang dibutuhkan tubuh tetapi tidak mengandung bahan kimia berbahaya.

Demikian pula dalam hadis, seperti yang disabdakan Rasulullah saw.

كُلُّ لَحْمٍ وَدَمٍ نَبْتًا مِنْ سُحْتٍ فَالنَّارُ أَوْلَىٰ بِهِمَا

Artinya: “Setiap daging dan darah yang tumbuh dari perkara haram, maka neraka lebih utama terhadap keduanya,” (HR. Ath-Thabrani).

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
SUMATERA UTARA MEDAN

Sebagai agama yang sempurna, Islam mengakui realitas keberadaan sehari-hari seorang Muslim dan bahkan mendorong mereka untuk bekerja dan mencari nafkah, klaim Ash-Shafi'i. Pahala dunia ini dan berkah akhirat adalah dua yang diurutkan dalam urutan kepentingannya dalam hadits. Bantu bumi dengan melakukan pekerjaan halal, dan membantu akhirat dengan bersikap saleh.

Dengan demikian, siapa pun yang bertakwa kepada Allah akan mengalami kenikmatan dan pemurnian akhirat. "*Ijmal fii thalab*, jalan penghasilan yang baik, akan membebaskan orang dari kelelahan dalam mencari dunia." Bantuan hanya datang dari Allah." Oleh karena itu, seorang Muslim harus berhati-hati ketika mencari pekerjaan dan menghindari mengejar karir yang membawa mereka ke kufur, yang merupakan penolakan terhadap hukum terbesar, yaitu hukum Allah, tirani, yang merupakan pembelaan terhadap orang yang bersalah atau perampasan hak-hak orang lain, dan ketidaktaatan, yang merupakan penggunaan kepentingan untuk melakukan bisnis.

Sederhananya, ini adalah makanan yang sehat, bersih, dan tidak beracun. Ada banyak makanan halal ketika membandingkan hidangan haram dan halal. Tidak ada pembenaran untuk memakan apa pun yang dilarang Islam karena, seperti yang akan kita lihat, pasti ada rahasia dari Allah yang, ketika diungkapkan, akan bermanfaat bagi umat manusia dalam segala hal. Manusia dapat melindungi jiwanya jika mereka mengontrol asupan makanan dan minuman, memastikan bahwa itu berasal dari sumber yang legal dan bukan dari sumber penipuan atau korup seperti yang dikenal di zaman kontemporer. Selain itu, Allah memerintahkan orang untuk merasakan ketakutan melalui iman dan mengungkapkan rasa syukur atas semua manfaat hidup.

Para ulama dan spesialis dapat menggunakan indikasi *thayyib* dan *khabei* ini sebagai acuan untuk menentukan standar konsumsi yang baik dan halal. Dalam hadisnya, Nabi shallallahu 'alaihi wa sallam memberikan nasihat.

حَدَّثَنَا إِسْمَاعِيلُ بْنُ مُوسَى السُّدِّيُّ حَدَّثَنَا سَيْفُ بْنُ هَارُونَ عَنْ سُلَيْمَانَ التَّمِيمِيِّ عَنْ أَبِي عَثْمَانَ التَّهْدِيِّ  
عَنْ سَلْمَانَ الْفَارِسِيِّ قَالَ سُنِّلَ رَسُولِ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ عَنْ السَّمْنِ وَالْجُبْنِ وَالْفِرَاءِ قَالَ الْخَلَالُ مَا أَحَلَّ  
اللَّهُ فِي كِتَابِهِ وَالْحَرَامُ مَا حَرَّمَ اللَّهُ فِي كِتَابِهِ وَمَا سَكَتَ عَنْهُ فَهُوَ مِمَّا عَفَا عَنْهُ

Artinya: “*Salman mengatakan bahwa pertanyaan mengenai peraturan yang berkaitan dengan mentega, keju, dan bulu hewan diajukan kepada Nabi shallallahu 'alaihi wa sallam. "Apa yang Allah SWT izinkan dalam kitab-Nya adalah halal; apa yang dilarang Allah dalam kitab-Nya adalah haram; dan apa yang telah dibungkam Allah (tidak ditetapkan) termasuk apa yang diampuni," balasnya.*” (H.R At-Tirmidzi)

Para ulama Syafi'iyah mendasarkan penentuan persyaratan untuk *thayyib* dan *khabit* pada hadis ini. Di era globalisasi ini, industri pangan Indonesia harus mampu mendongkrak daya saing pangan yang dihasilkannya melalui ketahanan pangan yang halal dan unggul. Sumber makanan dianggap baik jika menyediakan makanan yang padat nutrisi, rasanya enak, menarik secara visual, bersih, dan tidak mengandung senyawa berbahaya, kuman patogen, atau unsur fisik atau biologis yang berbahaya.

Sementara di antara halal dan haram disebut *syubhat*. Hadist riwayat Muslim menegaskan untuk menggunakan yang halal dan meninggalkan yang haram dan berhati-hati dalam perkara yang belum jelas hukumnya. Bagi umat Islam, mengonsumsi makanan halal sangat penting. Selain memenuhi kewajiban yang terdapat dalam Al-Qur'an dan hadis, mengonsumsi makanan halal memiliki



beberapa manfaat kesehatan. Ruhiyah, makan produk halal membantu umat muslim tetap konsisten dalam tindakan sehari-hari.

Para peneliti yang bekerja di industri kesehatan kemudian tertarik pada hal ini. Lebih jauh lagi, para ulama dari berbagai kalangan, organisasi, dan individu tidak mengabaikan masalah ini karena ideologi Indonesia tidak membedakan antara akhirat (agama) dan kehidupan duniawi (bisnis). Ini termasuk MUI, yang berfungsi sebagai badan pemersatu bagi semua organisasi keagamaan Islam di Indonesia. Dalam Surah Q.S. Abasa/80:24, Allah SWT berfirman:



فَلْيَنْظُرِ الْإِنْسَانُ إِلَى طَعَامِهِ

Artinya: “Maka hendaklah manusia itu memperhatikan makanannya.”

Bagian di atas menjelaskan bahwa agar sehat secara fisik dan spiritual, seseorang harus menjaga dan memperhatikan makanan yang dikonsumsi untuk kesehatannya sendiri. Sebenarnya, selama pengawet seperti boraks digunakan untuk tujuan yang dimaksudkan, seharusnya tidak ada masalah. Namun, masalah muncul jika fungsi bahan ini tidak konsisten, terutama ketika digunakan oleh beberapa produsen atau dealer makanan (sektor konsumtif). Penyalahgunaan boraks tidak diragukan lagi akan menyebabkan kerusakan.

Selain itu, Imam Ghazali menyatakan bahwa seorang Muslim tidak harus memaksakan diri dengan menyelidiki rahasia. Cukup untuk melindungi kita dari apa yang jelas dilarang oleh Islam. Atau, Anda dapat menyimpulkan bahwa itu haram berdasarkan atribut yang ditautkan dengan properti. Apa yang spekulatif terbukti melalui adanya sifat-sifat, tetapi apa yang diketahui terbukti sejak lahir. Misalnya, harta raja dan karyawannya, harta milik mereka yang hanya mencari nafkah dari perjudian, riba, dan penjualan khamar, dan sebagainya.

Bahkan jika sesuatu itu halal, itu menjadi haram jika seseorang memiliki kecurigaan kuat bahwa sebagian besar harta bendanya adalah haram. Memakan properti wakaf tanpa izin atau dengan syarat dari penyedia wakaf tidak diragukan lagi haram. Siapa pun yang terbukti bersalah atas amoralitas menghadapi penolakan dari pengadilan dan wakaf. Jadi, berusaha untuk menghindari memberi kita syubhat atau produk haram untuk dimakan. Cari kehalalan. Cobalah untuk tidak makan makanan halal sampai Anda benar-benar puas jika Anda telah mendapatkannya. Mengonsumsi barang-barang terlarang dapat membahayakan nyawa seseorang dan semua anggota tubuh.

Kerusakan ini berbentuk risiko kehidupan yang mungkin berakibat fatal bagi manusia. Hukum Islam mengamanatkan bahwa kesalahan tertentu dihindari, terutama dalam hal kehidupan manusia. Mirip dengan bagaimana *ushul fiqhi* (penciptaan hukum Islam) dibahas, Manfaat tidak sepenting menolak, menghindari, atau menyerah kerusakan. Boraks digunakan dalam makanan yang mengandung mashlahah, sebagian besar sebagai pengawet makanan dan untuk menguntungkan pelaku usaha. Namun, karena bahayanya sangat serius dan menimbulkan ancaman bagi banyak atau semua individu, jelas lebih penting untuk membiarkan bahaya itu tidak terkendali.

Dalam penelitian internasional dengan judul “Test of Borax and Formalin on Snacks with Turmeric and Dragon Fruit Extracts at SMAN 1 Nguter, Sukoharjo” (Nida et al., 2023), ditemukan dari 11 sampel jajanan yang ada di SMAN 1 Nguter Sukoharjo, didapati 8 sampel mengandung boraks dan 2 sampel mengandung formalin. Adapun sampel tersebut yang mengandung boraks adalah tempura sosis, tempura bintang tengah. Dalam jangka waktu yang lama tentu makan tersebut dapat

membahayakan bagi tubuh konsumen terlebih mayoritas dari pengonsumsi jajanan tersebut adalah para pelajar yang rata-rata masih dibawah umur. Sehingga akan sangat rentan terkena penyakit. Hal ini diamati dengan melihat pergeseran warna pada kertas uji dari kuning menjadi merah kecoklatan dengan perbandingan warna yang berbeda satu sama lain. Fakta bahwa jumlah boraks dalam setiap sampel yang diteliti bervariasi menimbulkan kecurigaan tentang hal ini. Salah satu penjelasan yang mungkin untuk penggunaan boraks dalam makanan adalah variasi linguistik dan penamaan.

Ayat 114 An-Nahl memberikan perintah untuk mengonsumsi makanan halal dan thayyib, yang sama dengan ayat 168 Al-Baqarah dan 88 Al-Maidah. Oleh karena itu, prinsip-prinsip dan dasar-dasar menjaga kesehatan telah dikodifikasikan dalam Al-Qur'an, yang diungkapkan empat belas abad yang lalu. Prinsip-prinsip pemeliharaan kesehatan yang disebutkan dalam Al-Qur'an tidak bertentangan dengan ilmu kedokteran. Padahal, ilmu kedokteran adalah salah satu yang menggabungkan gagasan dan cita-cita pemeliharaan kesehatan yang disarankan Al-Qur'an.

Menurut fiqh, setiap makanan yang terbuat dari tumbuhan, seperti biji-bijian dan buah-buahan, atau yang diolah dari keduanya, dianggap halal. dengan pengecualian yang mencakup zat yang membahayakan tubuh dan pikiran. Sebandingnya, semua makanan dalam bentuk hewan darat adalah halal, kecuali beberapa spesies hewan yang dibahas dalam Hadits dan Al-Qur'an. Mengenai kehidupan air, masing-masing halal. Dua hal tercakup dalam aturan ini yaitu: 1) Broad mendalilkan tentang kebebasan untuk makan segala sesuatu yang bermanfaat dan sangat baik dan tidak termasuk mudharat, seperti yang dijelaskan dalam dua

peraturan sebelumnya. 2) Ayat-ayat dari Al-Qur'an dan hadis kenabian yang menunjukkan kehalalan semua kehidupan laut, termasuk surah al-Maidah ayat 96:

كُلُّ لَحْمٍ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ مَتَاعًا لَكُمْ وَلِلسَّيَّارَةِ

Artinya: “*Dari Abu Hurairah Radhiyallaahu ‘anhu bahawa Rasulullah Shallallaahu ‘alaihi wa Sallam bersabda tentang (air) laut. “Dihalalkan bagimu binatang buruan laut dan makanan (yang berasal) dari laut sebagai makanan yang lezat bagimu, dan bagi orang-orang yang dalam perjalanan”.*

Rasulullah shallallahu 'alaihi wa sallam pernah menyatakan makhluk laut halal, menurut hadits sahih. Terlepas dari kenyataan bahwa itu sekarang adalah mayat. Dia menyatakan sebagai berikut:

عَنْ أَبِي هُرَيْرَةَ رَضِيَ اللَّهُ عَنْهُ قَالَ : قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ فِي الْبَحْرِ هُوَ الطَّهْرُ مَاؤُهُ الْأَرْبَعَةُ وَابْنُ أَبِي شَيْبَةَ وَاللَّفْظُ لَهُ وَصَحَّحَهُ ابْنُ خُزَيْمَةَ وَالتِّرْمِذِيُّ وَرَوَاهُ مَالِكٌ وَالشَّافِعِيُّ الْجَلُّ مَبْنُوتُهُ أَخْرَجَهُ وَأَحْمَدُ

Artinya: “*Laut itu thahir (suci dan menyucikan) airnya dan halal bangkainya*”.  
(HR. Abu Daud, Tirmidizy, Nasai, dan Ibnu Majah).

Pedoman dan standar yang dijelaskan di atas untuk makanan halal dalam Islam menunjukkan betapa sederhananya syariah Islam dalam hal ini. Karena semua makanan yang bermanfaat bagi tubuh dan diperoleh dengan cara yang tidak etis dilarang oleh Allah Subhanahu wa Ta'ala, sedangkan semua makanan lainnya diperbolehkan. Hal ini menunjukkan bahwa perspektif Islam tentang makanan halal melampaui pertimbangan bahan-bahan yang sangat baik dan halal. Ini juga dirasakan, namun, dalam hal prosedur akuisisi.

Perintah Al-Qur'an untuk mengonsumsi makanan halal sering digantikan oleh arahan untuk mengonsumsi makanan thayyib. Makanan yang dianggap

thayyib dapat didefinisikan sebagai makanan yang sehat, seimbang, dan aman, serta makanan dan minuman yang baik dan murni yang umumnya berlaku untuk semua jenis dan sumber makanan, termasuk daging, biji-bijian, buah-buahan, dan sayuran. Makanan yang telah dihasilkan di bumi adalah panggilan dari Allah SWT, seperti yang tertuang dalam QS. Al-Baqarah [2]: 167-168 dan (QS. Al-Baqarah [2]: 172). Ini menarik bagi berbagai audiens, termasuk Muslim dan non-Muslim serta orang percaya saja.

Makanan memiliki dampak yang mendalam pada semangat dan pandangan hidup seseorang. Makanan juga memengaruhi seberapa cerdas atau tidak cerdas seseorang. Akibatnya, orang Kristen lebih dari sekadar puas dengan perut mereka. Namun, makan untuk menjaga tubuh tetap kuat dan sehat, menjaga pikiran tetap terbuka, dan untuk bersyukur kepada Allah. Jika seseorang menginginkan doanya dijawab di mata Allah, mereka harus memperhatikan apa yang mereka makan dan menghindari makan apa pun yang dilarang.

"Mencegah kerusakan lebih penting daripada membawa manfaat" adalah aturan fiqh lainnya. Menjaga kesejahteraan tubuh dan spiritual kita adalah tujuan makan dengan baik dan halal. Selain itu, makanan halal harus memenuhi persyaratan untuk bebas bahan kimia, termasuk tidak ada pewarna atau pengawet.

وَمَنْ أَكَلَ الْحَرَامَ عَصَتْ جَوَارِحُهُ شَاءَ أَمِ أَبِي

Artinya: *“Siapa saja yang makan makanan yang haram, maka bermaksiatlah anggota tubuhnya, mau tidak mau.”* (Lihat: al-Ghazali, Ihya ‘Ulum al-Din, Jilid 2, hal. 91).

Nabi (Saw) kemudian berkata, "Tidak ada yang lain selain kebaikan yang berasal dari kebaikan," dalam sebuah hadis. (Diceritakan oleh Muslim dan al-

Bukhari). Oleh karena itu, dari perspektif ini, makanan halal mungkin tidak selalu *thayyib* bagi sebagian individu, tetapi dari perspektif Islam, makanan yang *thayyib* adalah makanan yang didefinisikan oleh mufassir sebagai berikut:

- 1) Mereka tidak dianggap kotor karena bahannya, substansinya, atau pencampurannya dengan benda najis. sejalan dengan sifat manusia, yang konsisten seimbang dan sehat dalam kenikmatannya.
- 2) Itu tidak mengganggu kemampuan fisik atau mental pemakan dan termasuk nafsu makan untuknya.
- 3) Lezat, bebas kontaminan dan bahkan mungkin halal, dan bebas dari komponen apa pun yang dapat melukai pengunjung.

Perdebatan ini telah mengungkapkan bahwa gagasan Islam tentang *maqashid syariah* memiliki kemiripan dengan halal dan makan sehat. Para ahli hukum percaya bahwa fondasi makan halal dan sehat harus menjadi gagasan *maqashid syariah*, yang didasarkan pada upaya untuk mencegah bahaya atau keburukan (*mafsadah*) dan keuntungan (*maslahah*). Untuk memastikan bahwa hal-hal *dharuri*, *hajiyyah*, dan *tahsiniyyat* adalah tujuan dari mazhab syariah. Seseorang yang telah dibebani atau taklif dapat mencapai tujuan ini, tetapi melakukannya membutuhkan pemahaman tentang sumber-sumber hukum utama *Al-Qur'an* dan hadis. Islam adalah agama yang mengatur segala sesuatu yang berkaitan dengan keberadaan manusia dan sangat berhati-hati dalam semua tindakan penganutnya.

Setiap bidang kehidupan ditimbang dalam hal kelebihan dan kekurangannya, dan Q.S. Al-An'am (6): 99 Islam membuatnya sangat jelas bahwa apa pun yang bermanfaat bagi masyarakat adalah legal, sementara apa pun yang benar-benar menyebabkan kerusakan dilarang. Islam mengatur sejumlah barang,

termasuk makanan, untuk memastikan kesejahteraan tubuh, jiwa, dan pikiran.

Makanan adalah salah satu barang paling penting yang dibutuhkan manusia setiap hari, seperti yang diketahui. Seseorang yang secara konsisten mengonsumsi makanan halal akan memiliki akhlak yang tinggi, hati yang sehat, menjadi sumber jawaban doa, dan bermanfaat bagi tubuh dan pikirannya. Ada lima komponen utama yang harus dilestarikan dan dicapai dalam mempelajari fiqh ushul agar mendapatkan keuntungan (*maslahah*) dan upaya mencegah kerusakan/keburukan (*mafsadah*). Komponen-komponen ini disebut sebagai *Maqashid Asy-Syariah*. Melindungi agama (*Hifdz Ad-Diin*), melindungi jiwa (*Hifdz An-Nafs*), melindungi akal (*Hifdz Al-'Aql*), melindungi anak-anak (*Hifdz An-Nasl*), dan melindungi harta benda (*Aifdz Al-Mal*) adalah lima komponen utama.

Ini dikreditkan kepada *Hifdz An-Nafs* dalam makalah ini. Mengonsumsi makanan halal dan sehat serta menjunjung tinggi keyakinan agama seseorang setara dengan menjaga jiwa (*Hifdz An-Nafs*). Itulah gagasan *maqashid* syariah, yang mengatur cara hidup umat Islam dengan memastikan bahwa jiwa mereka tetap bersih dengan hanya makan makanan halal dan *thayyib*.