

TINJAUAN MAQASID SYARI'AH TERHADAP ANGCIU YANG DIOLAH DALAM MAKANAN

Nur 'Azizah

IAIN Lhokseumawe
nur.azizah@iainlhokseumawe.ac.id

Muflihatul Fauza

STAIN Tengku Dirundeng Meulaboh
muflih92fauza@staindirundeng.ac.id

Nurul Husna

IAIN Langsa
hj.nurulhusnaabdulaziz@gmail.com

Abstract

This study aims to provide an overview of the use of angciu used in processed food. The method used is qualitative through netnography tracing halal influencer accounts such as: @dianwidayanti, @aishamaharani, @anca.id. The source of data from this research is in the form of journals, online websites related to Angciu. The results that the author found that the use of angciu in food will affect the maqasid of sharia especially in terms of hifdz aql, which is the main center for humans. If angciu products are contaminated with something halal, it will cause halal food to become haram in consumption. Angciu is an ingredient that contains substances berifat khamr, in the sense that the alcohol contained in angciu itself as much as 17% and they cooks still use, it, because they think that this angciu can add a special flavor to the dish. just as the seller does not know about it, so is the buyer whose level of awareness of Islamic law is low against the prohibition of angciu.

Keywords: *Angciu, Maqasid Sharia, consumption.*

Pendahuluan

Islam tidak melarang aktivitas dan kreatifitas dalam masalah perekonomian selama sesuai dengan prinsip-prinsip bermuamalah. Dalam masalah konsumsi makanan, Islam sangat menekankan kualitas *Halalan Thoyyiban* yang memberi dampak besar terhadap perkembangan dan akhlak seseorang. Sebagai umat Muslim hendaknya bijak dalam menilai smber dan hasil perolehan makanan (Madjid, 2018). Namun, kenyataannya masih ada masyarakat muslim yang tdiak memperhatikan prinsip halal dalam bermuamalah, lebih melihat dari aspek keuntungan dari pada aspek kehalalan. Tetapi dalam prinsip

bermuamalah yang menjadi prioritas utama ialah kehalalan. Sehingga banyak dalil-dalil yang tegas dalam masalah *riba*, *gharar*, dan *dzalim* yang akan berdampak bagi diri sendiri dan orang lain (Akbar, 2012).

Kreativitas penjual dalam menabahkan cita rasa makanan sangat beragam, salah satu yang sering di gunakan yaitu *Angciu* yang merupakan bahan masakan yang sering dipakai oleh orangTiongkok. Angcui sendiri berasal dari kata “*ang*” artinya merah dan “*ciu*” berarti arak, kalau kita gabungkan dari dua kata tersebut menjadi “*arak merah*”(Nadya Jannah, n.d.).Tetapi, faktanya masyarakat luas belum mengetahui persis seperti apa angcui, kegunaannya, dan sering dipakai untuk apa.

Mayoritas masyarakat mengklaim bahwasanya yang haram di konsumsi itu sesuatu yang dilarang oleh syara' seperti: bangkai, darah, babi, anjing, binatang yang di sembelih tidak menyebut nama Allah SWT, *khamr*, minuman memabukkan lainnya(Andrian Ari Anggreani, 2013). Meskipun demikian, perkembangan teknologi saat ini mampu menciptakan berbagai aneka produk pangan olahan yang dapat meningkatkan umur simpan produk dan untuk di vertivikasi pangan. Sebagian teknologi pangan olahan menggunakan bahan haram yang di dimanfaatkan sebagai bahan baku, bahan penolong, atau bahan tambahan. Sehingga, batas halal-haram suatu produk tidak dapat terdeteksi karena ada percampuran antara bahan halal dan bahan haram (Andrian Ari Anggreani, 2013).

Berdasarkan fatwa Majelis Ulama Indonesia(LPPOM MUI, 1980) menetapkan bahwa setiap makanan dan minuman yang jelas bercampur dengan varang haram atau najis maka hukumnya adalah haram. Seperti halnya yang beredar di masyarakat yaitu :*angciu*, *mirin*, *sake*, *saus charsiu*, *brandy*, dan sejenisnya. Sedangkan, yang terdapat pada toko kue-kue *rhum*, *baileys*, *kahlua*, atau *alkohol* jenis lain (Elbait, n.d.). jika bahan-bahan yang digunakan untuk memasak adalah bahan-bahan yang halal certified 100% tetapi jika di tambah dengan *brand* yang disebutkan diatas maka akan tercemar kehalalan suatu makanan. Maka dari itu, kita sebagai umat Muslim harus berhati-hati dalam memilih makanan. Seandainya memilih makanan hendaknya menanyakan hal tersebut langsung dengan kitchennya jangan samawaitress-nya.

Meskipun makanan merupakan salah kebutuhan primer yang dibutuhkan oleh manusia untuk tumbuh dan berkembang. Akan tetapi, manusia juga harus

bisa memilih mana makanan yang sesuai dengan syariat Islam. Hal yang paling penting dalam memilih makanan yaitu meninjau kehalalannya. Karena walaupun kita melihat banyak penjual makanan di mana-mana tetapi mereka sedang berlomba-lomba untuk mengedepankan makanan yang ia jual supaya memiliki rasa enak, tampil beda dengan makanan lain. Walaupun jenisnya sama, tetapi ada rasa yang beda. Penambahan *angciu* inilah yang membuat makanan menjadi gurih dan enak dan juga ada yang berargumentasi bahwa *angciu* ini halal di karenakan bisa menguap selama proses memasak.

Sebenarnya penggunaan angciu ini telah lama digunakan oleh restoran-restoran *chinnese*(lea lyliana, 2021). Namun belakang ini *angciu* tersebut digunakan oleh pedangang kaki lima sampai bintang lima. Penggunaan *angciu* ini tidak hanya untuk menambah cita rasa makanan tetapi bisa juga berfungsi untuk melancarkan peredaran darah, sangat baik digunakan untuk memasak ayam arak untuk di makan oleh mereka setelah bersalin atau melahirkan (*Lkn2004-0029-Bab 2.Pdf*, n.d.)

Penelitian terkait pernah dilakukan oleh Sapta Nur Asiah tentang Tinjauan Hukum Islam Terhadap Penggunaan Penyedap Makanan *Angciu* Pada Nasi Goreng (studi Atas Warung Nasi Goreng di Kawasan Jl. M. Said) yang menyatakan bahwa penjual tidak memahami bahwa *angciu* merupakan bahan yang mengandung zat yang bersifat khmar, mengandung alkohol sebanyak 17% sehingga mereka tetap memakainya sebagai penambah cita rasa suatu makanan (Sapta Nur Asiah, 2017). Penelitian Ajeng Noor Islami mengenai *Halal Food* Pada Hidangan Nasi Goreng Di kecamatan Suksari Bandung menunjukkan para penjual nasi goreng menguasai pengetahuan tentang *halal food* dari segi bumbu yang halal dan juga *non-halal*. Tetapi mereka tetap menggunakan bumbu non-halal seperti halnya *angciu* (Fatimah et al., 2019).

Beberapa penelitian normatif telah menjelaskan bagaimana pemahaman ataupun respons penjual dan pembeli terhadap *angciu* yang digunakan. Penelitian-penelitian tersebut lebih cenderung menganalisis aspek pemahaman masyarakat tentang *angciu* yang ditinjau dari segi hukum Islam dan *halal food* yang ditinjau dari segi aspek empiris. Tulisan ini akan menguraikan penggunaan *angciu* yang di analisis dengan pendekatan *maqasid syariah*.

Penelitian ini juga sangat penting bagi akademisi, pemerintah, dan masyarakat. untuk memahami makna halal yang terdapat dalam makanan,

supaya bisa untuk meningkatkan kualitas dan produktivitas terhadap pangan yang menjamin kehalalan suatu produk, menjaga efektifitas *halal food* terurtamayang ada di Indonesia.

Pentingnya penulisan ini dikarenakan banyak dari masyarakat muslim yang belum paham tentang aingciu atau arak masak yang digunakan untuk bumbu makanan supaya gurih. Bahkan bukan hanya pembelinya yang tidak tau hukum *angciu* tersebut, malah penjualnya yang mereka ikut-ikutan memakai *angciu* agar masakan enak dan gurih.

Kajian Literatur

Angcui biasa disebut dengan *huangjiu*, yang berarti arak kuning. Yang mana angcui ini merupakan jenis minuman beralkohol asal Tiongkok yang terbuat dari biji-bijian dan dan yang air yang tidak disulingkan.(Attamimi, 2018)

Arak dari segi sains merupakan salah satu produk hasil dari pencapaian alkohol, yang paling utama dari glukosa dan fruktosa menjadi etanol dan karbon dioksida. (Steinkraus, 2002)Alkohol juga berasal dari bahasa arab yaitu *alkuhl* yang artinya sari pati. Secara alamiyah alkohol ini bisa saja terjadi pada buah buahan yang sudah masak, seperti durian, nangka, mangga, dan sejenisnya, meskipun kadarnya rendah. Secara buatan alkohol bisa terjadi dikarenakan fermentasi karbohidrat oleh mikroba yang tumbuh pada bahan-bahan tersebut. Berbagai macam mikroba, sehingga menghasilkan berbagai jenis minuman beralkohol(State of the Global Islamic Economy Report, 2019)

Sedangkan arak dalam segi islam disebut "*khamr*" yang artinya segala sesuatu yang dapat memabukkan(Al-Bakri, 2012). Jelas keharaman khamar, sebagaimana terdapat dalam hadist :

عن ابن عمر قال قال رسول الله ﷺ : كُلُّ مُسْكِرٍ حَمْرٌ وَكُلُّ مُسْكِرٍ حَرَامٌ

Artinya : "Dari Ibnu Umar ia berkata, Rasulullah SAW bersabda: setiap yang memabukkan adalah khamar, dan setiap yang memabukkan adalah haram"(Abi al-Khusain Muslim bin Hajjad, 1998).

Sebenarnya semua bahan yang mengandung karbohidrat dan senyawaturunannya dapat di gunakan sebagai bahan dasar etanol, yang meliputi sebagai berikut : (Hadits et al., 2014)

1. Biji-bijian (jagung, beras, gandum, sorgum, dan lain-lain.)

2. Umbi-umbian (kentang, ubi kayu, ubi jalar, talas dan lain-lain)
3. Buah-buahan (anggur, apel, jeruk, pisang, mangga dan lain-lain)
4. Tanaman palma (aren, siwalan, kelapa, nipah, korma, dan lain-lain)
5. Gula tebu dan gula beet
6. Hasil samping atau limbah industri pertanian, seperti tetes tebu (molases) dan serbuk gergaji.

Dari beberapa bahan diatas dapat di fermentasikan menjadi alkohol. Sedangkan *angciu* merupakan hasil permentasi dari tapai, yang mana *angciu* ini digunakan bagi para-para juru masak untuk mengolah makanan.

Dalam Islam dilarang penggunaan *angcui* baik dikonsumsi secara langsung maupun digunakan dalam mengolah makanan. Maka dari itu, ada dalil yang menyatakan keharaman *angciu* yang diqiyaskan kepada *khamr*:

﴿ يَسْأَلُونَكَ عَنِ الْخَمْرِ وَالْمَيْسِرِ قُلْ فِيهِمَا إِثْمٌ كَبِيرٌ وَمَنَافِعُ لِلنَّاسِ وَإِثْمُهُمَا أَكْبَرُ مِنْ

نَفْعِهِمَا وَيَسْأَلُونَكَ مَاذَا يُنْفِقُونَ قُلِ الْعَفْوَ كَذَلِكَ يُبَيِّنُ اللَّهُ لَكُمْ الْآيَاتِ لَعَلَّكُمْ

تَتَفَكَّرُونَ ﴿٢١٩﴾

Artinya:“Mereka bertanya kepadamu (Nabi Muhammad) tentang khamar dan judi. Katakanlah, “Pada keduanya terdapat dosa besar dan beberapa manfaat bagi manusia. (Akan tetapi,) dosa keduanya lebih besar daripada manfaatnya.” Mereka (juga) bertanya kepadamu (tentang) apa yang mereka infakkan. Katakanlah, “(Yang diinfakkan adalah) kelebihan (dari apa yang diperlukan).” Demikianlah Allah menerangkan ayat-ayat-Nya kepadamu agar kamu berpikir” (Q.S. Al-Baqarah: 219)

Dalil-dalil diatas sudah cukup jelas keharaman khamar. Namun pada kenyataan banyak dari kita yang haram itu cuman yang berlebel khamar atau yang memang jelas-jelas memabukkan, tanpa mereka sadari bahwasanya ada juga jenis bumbu makanan yang dicampur kedalam masakan yang mengandung alkoholnya yaitu *angciu*.

Didalam sebuah hidangan makanan harus diketahui dahulu apa saja yang terkandung didalam makanan tersebut, supaya tidak terjadi kesalahpahaman

diantara salah satu pihak, penjual maupun pembeli. Minimal bagi penjual terutama juru masaknya menggunakan bumbu yang terjamin kualitasnya. Bila yang dipakai *angciu*, yang mana *angciu* ini merupakan sebuah produk arak yang memang jelas keharamannya. Akibat jika dikonsumsi maka akan merugikan konsumen dari pihak muslim yang membelinya (Attamimi, 2018).

Banyak cara yang dilakukan oleh juru masak untuk menciptakan rasa tersendiri untuk suatu cita rasa masakan. Tetapi penggunaan *angciu* terhadap suatu masakan sulit untuk dilepaskan bagi yang sudah terbiasa menggunakannya, dikarenakan banyak kegunaan yang diharapkan dari *angciu* yaitu: (Attamimi, 2018)

1. Melunakkan daging, apabila daging di rendam dengan *angciu* akan menjadi empuk dan lezat.
2. Menciptakan aroma yang khas yang membuat selera orang lain. Aroma tersebut muncul disaat makanan ditumis, digoreng, atau lainnya.

Maka dari itu penting bagi sebuah restoran atau tempat makan mempunyai sertifikasi halal, dikarenakan apabila suatu produk atau restoran atau tempat makan lainnya yang sudah bersertifikasi halal maka mempunyai artian sebagai berikut:

1. Dengan adanya sertifikasi halal maka produk tersebut sudah sesuai dengan syariat Islam. Arti sesuai dengan syariat Islam yaitu:
 - a. Tidak mengandung babi ataupun sesuatu yang berasal dari babi.
 - b. Daging yang digunakan berasal dari hewan yang halal dan disembelih sesuai dengan syariat islam.
 - c. Suatu produk atau makanannya tidak mengandung khamar atau sejenisnya
 - d. Tempat penyimpanan yang tidak terkontaminasi dengan benda bernajis dan haram.
 - e. Produk minuman yang sama sekali tidak mengandung campuran alkohol atau sejenisnya.

Metodologi Penelitian

Penulis menggunakan metode penelitian kualitatif dengan pendekatan netnografi (Kozinets, n.d.) yang bertujuan untuk mengkaji *angciu* yang terdapat di

konten influencer Muslim di Instagram. Pendekatan netnografi etnografi di dunia maya bertujuan untuk memberikan pemahaman khusus mengenai signifikansi dan implikasi penggunaan internet (Hine, n.d.). Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini meliputi data observasi yang bersumber dari akun influencer. Akun halal influencer yang dimaksud adalah: @dianwidayanti, @aishamaharani, @anca.id (Muhammad Faizur Rohman, 2022). Pada tahap analisis data, penelitian ini mencari dan menemukan keterkaitan dan koherensi yang lebih spesifik terhadap akun influencer halal. Hal ini didasarkan dengan sumber daya pada sumber keyakinan teoritis, pandangan, atau prasangka. Dengan melihat penelitian terdahulu dan menggunakan teori sosial. Penelitian ini secara khusus menggunakan teori struktur dari Anythony Giddens sebagai landasan teori untuk melihat sumber daya dan aturan yang digunakan oleh influencer halal.

Temuan Penelitian dan Pembahasan

Berdasarkan telaah beberapa artikel dan tanyangan yang ditampilkan pada dunia media sosial, ada beberapa item yang kemudian berargumentasi bahwa *angciu* ini halal di karenakan bisa menguap selama proses memasak. Sebagaimana, yang penjelasan yang di lansir dari influencer kalangan media sosial halal @dianwidayanti tentang alkohol tidak bisa menguap 100% dari masakan, seperti keterangan dari USDA (Departemen Pertanian Amerika Serikat) mengenai alkohol yang ditambahkan ke makanan kemudian di didihkan, diangkat dari api, disulut api, didiamkan semalaman, dipanggang dan dicampur dalam adonan tetap saja hasil akhirnya mengandung alkohol (Aryo Widiatoko, n.d.).

Sebagai seorang muslim kita berhak untuk memperoleh ketenangan dalam mengkonsumsi makanan dan minuman yang halal. Oleh karenanya sertifikasi halal sangat urgen untuk sebuah makanan atau restoran di zaman modern ini. Berbeda halnya pada masa Nabi, karena pada masa Nabi makanan yang beredar belum bervariasi seperti sekarang ini.

Di zaman modern ini banyak sekali produk pangan yang dicampuri berbagai macam zat. Yang memungkinkan untuk mencemarkan produk halal menjadi haram. Padahal sebenarnya segala sesuatu di muka bumi ini halal kecuali ada dalil (*nash*) yang mengharamkannya. sebagai mana qaedah fiqh yaitu:

أن الأصل في الأشياء المخلوقة الإباحة حتى يقوم دليل يدل على النقل عن هذا الأصل

“Sesungguhnya hukum asal dari segala ciptaan adalah mubah, sampai tegaknya dalil yang menunjukkan berubahnya hukum asal ini.”(Syaukani, n.d.)

Dan juga sebagaimana tercantum dalam hadist:

لحلال ما أحل الله في كتابه والحرام ما حرم الله في كتابه وما سكت عنه فهو مما عفا عنه

Artinya: “Yang halal adalah apa yang Allah halalkan dalam kitab-Nya, yang haram adalah yang Allah haramkan dalam kitabNya, dan apa saja yang di diamkanNya, maka itu termasuk yang dimaafkan.” (HR. At Tirmidzi No. 1726).

Klasifikasi *angciu* atau arak merah yang terbuat dari biji-bijian yang di ragikan dan tidak disulingkan, *angciu* ini tidak terlalu keras maka dari itu banyak yang menggunakannya untuk memasak. Warna *angciu* ini banyak dari mulai merah hingga kekuningan, yang mana *angciu* ini sering dipakai dimakanan *chinnes food*. Ada juga selain *angciu* yaitu *bai jiu* yaitu arak putih, yang perbedaannya *bai jiu* ini memiliki kadar alkohol yang tinggi. Yang terbuat dari ragi juga tetapi *bai jiu* ini di sulingkan, kalau *angciu* tidak disulingkan. Nama yang terkenal selain *bai jiu* yaitu: *mao tai*, *yanghe de fan jiu*, dsb.(Attamimi, 2018).

Gambar 1
Proses Pembuatan Angciu

Bahan Dalam Pembuatan Angciu	Proses Pembuatannya
Ketan putih Ketan putih Ragi ketan Arak putih Angkak	<ul style="list-style-type: none">- Ketan dicuci bersih, kemudian dikukus hingga matang, dan didinginkan.- Letakkan ketan kedalam wadah bersih.- Tabur secukupnya ragi- Aduk hingga merata- Masukkan ketan yang sudah diberi ragi kedalam wadah plastik yang kedap udara- Diamkan selama 3 hari- Setelah itu, Tuangkan arak putih. Dan diamkan selama 35 hari.

Sumber: (Attamimi, 2018)

Nama lain dari *angciu* sangat banyak, maka banyak dari kita yang mengiranya halal. Beberapa sebutan *angciu* yaitu: arak masak, arak merah, sari tape. Menurut KBBI (Kamus Besar Bahasa Indonesia) arak ialah minuman keras yang terbuat dari beras yang di fermentasikan. Banyak zat cairan yang mengandung alkohol, salah satu yang terkenal yaitu: wiski, rum, brendi. Kandungan alkohol yang terdapat didalam *angciu* sekitar 15%. Sedangkan mirin merupakan bumbu dapur masakan jepang yang berwarna kuning, rasanya manis mengandung 40-50% kadar gula. Dijepang mirin ini merupakan minuman keras yang memabukkan jika dikonsumsi.

Pengaruh *Angciu* Terhadap Maqasid Syariah

Sesuatu yang dikonsumsi manusia berpengaruh terhadap perilaku, sikap, watak, bahkan keimanan seseorang. Dikarenakan makanan bukan hanya sekedar kebutuhan jasmani, tetapi juga merupakan kebutuhan rohani. Dan makanan yang dikonsumsi juga berpengaruh terhadap hubungan kita dengan Allah ta'ala, pada masalah ketaqwaannya.

Maka dari itu, masalah halal dan haram suatu makanan bisa menjadi tolak ukur seseorang. Apabila seseorang itu taqwa maka hal yang paling utama diperhatikan adalah kehalalan suatu makanan, sedang seseorang yang tidak memperhatikan halal dan haram suatu makanan, maka ketaqwaannya bisa diragukan.

Didalam Islam tujuan yang harus dicapai oleh syariah islam terdapat didalam maqasid syariah atau disebut juga *alkulliyah alkhamshah* yang terdiri dari: *hifz ad-din, hifz nafs, hifz nasl, hifz aql, hifz al-mal* (Zakiy al-Din Sha'ban, 1938)

1. Konsep *hifz ad-din*

Perkara apa saja yang ingin dilakukan oleh setiap individu harus melihat dari segi agamanya dahulu, karena untuk menjaga hubungan manusia dengan penciptanya. Hal ini sebagaimana firman Allah SWT:

إِنَّ الدِّينَ عِنْدَ اللَّهِ الْإِسْلَامُ ۗ وَمَا اخْتَلَفَ الَّذِينَ أُوتُوا الْكِتَابَ إِلَّا مِنْ بَعْدِ مَا جَاءَهُمْ

الْعِلْمُ بَعْثًا بَيْنَهُمْ ۗ وَمَنْ يَكْفُرْ بِآيَاتِ اللَّهِ فَإِنَّ اللَّهَ سَرِيعُ الْحِسَابِ ﴿١٩﴾

Artinya: “Sesungguhnya agama (yang diridai) di sisi Allah ialah Islam. Orang-orang yang telah diberi kitab tidak berselisih, kecuali setelah datang pengetahuan kepada mereka karena kedengkian di antara mereka. Siapa yang kufur terhadap ayat-ayat Allah, sesungguhnya Allah sangat cepat perhitungan(-Nya).” (Q.S. Ali-Imran: 19)

Ayat diatas menjelaskan bahwasanya islam adalah agama yang benar disisi Allah. Maka dari kita, kita sebagai manusia harus pandai-pandailah memilih mana makanan yang patut untuk dimakan, dan mana makanan yang tidak patut untuk dimakan.

Kehasilan dari makanan modern yang disajikan memberikan kesan kepada agama yang dianut suatu masyarakat. Hal ini berlaku apabila seorang pengusaha dalam menciptakan suatu masakan tidak memperhatikan budaya dan agama. Pada zaman modern ini banyak kita temui makanan modern yang dicampuri dengan produk-produk haram salah satu yang dibahas di sini yaitu *angciu* dan sejenisnya(yusuf al-Qaradawiy, 1989). Apabila hal ini tidak diperhatikan maka ii jelas menghina umat Islam, sebagaimana firman Allah SWT:

وَأْمِنُوا بِمَا أَنْزَلْتُ مُصَدِّقًا لِمَا مَعَكُمْ وَلَا تَكُونُوا أَوَّلَ كَافِرٍ بِهِ وَلَا تَشْتَرُوا بِآيَاتِي ثَمَنًا

قَلِيلًا وَإِيَّايَ فَاتَّقُونِ ﴿٤١﴾

Artinya: “Berimanlah kamu kepada apa (Al-Qur'an) yang telah Aku turunkan sebagai pembenar bagi apa yang ada pada kamu (Taurat) dan janganlah kamu menjadi orang yang pertama kafir kepadanya. Janganlah kamu menukarkan ayat-ayat-Ku dengan harga murah dan bertakwalah hanya kepada-Ku.”(Q.S. Al-Baqarah:41).

Ayat diatas menjelaskan tentang larangan bagi umat Islam untuk mengabaikan titah Allah hanya karena mengejar dunia semata yang bersifat fana. Barang siapa yang melanggar perintah Allah, sesungguhnya termasuk kedalam orang-orang yang menghina Allah SWT dan Rasul-Nya. Oleh karena itu, kita harus bijak dalam memilih makanan agar tidak tercampur dengan sesuatu yang diharamkan(yusuf al-Qaradawiy, 1989).

Upaya dalam menjaga agama sebagaimana yang tertera didalam kitab *Nashahilul 'Ibada*, adalah sebagai berikut:

أتاه الرجل فقال له أوصني بما ينفعني في الدين قال اجعل لديك غلافا كغلاف المصحف قيل له ما غلاف الدين قال له ترك الكلم الا ما لا بد منه ترك الدنيا من الامتعة الا ما لا بد منه ترك مخلطة الناس الا ما لا بد

منه

“seorang laki-laki datang kepada syekh Lattaf dan memohon, ‘nasihati aku dengan sesuatu yang bermanfaat untukku dalam agama!’ Syekh Lattaf menjawab, ‘buatlah kantung untuk agamamu sebagaimana kantungnya Al-Qur’an yang dapat melindungi debu!’ lelaki tersebut menanyakan apa maksud dari kantung agama? Syekh menjawab, ‘tinggalkan berbicara kecuali sesuatu hal yang mengharuskanmu untuk berbicara, tinggalkan harta dunia kecuali kamu sangat membutuhkannya, tinggalkan berbaur dengan manusia kecuali kamu mengharuskannya’ (Syekh Nawawi, n.d.)

2. Konsep *hifz nafs*

Agama islam sangat menitikberatkan untuk kita menjaga nyawa (*hifz nahfs*) dalam kehidupan sehari-hari. Sebagaimana Firman Allah SWT:

وَلَا تَقْتُلُوا النَّفْسَ الَّتِي حَرَّمَ اللَّهُ إِلَّا بِالْحَقِّ وَمَنْ قَتَلَ مَظْلُومًا فَقَدْ جَعَلْنَا لَوْلِيهِ سُلْطٰنًا فَلَا يُسْرِفُ فِي الْقَتْلِ إِنَّهُ كَانَ مَنْصُورًا ﴿٣٣﴾

Artinya: “Janganlah kamu membunuh orang yang diharamkan Allah (membunuhnya), kecuali dengan suatu (alasan) yang benar.⁴²⁷ Siapa yang dibunuh secara teraniaya, sungguh Kami telah memberi kekuasaan⁴²⁸ kepada walinya. Akan tetapi, janganlah dia (walinya itu) melampaui batas dalam pembunuhan (kisas). Sesungguhnya dia adalah orang yang mendapat pertolongan.” (Q.S. Al-Isra’:33)

Dari ayat diatas, barang siapa yang mengabaikan keselamatan untuk menjaga nyawa maka ia telah meninggalkan perkara yang dituntut oleh syariah. Maka dari itu kita sebagai manusia dituntut untuk mampu memilih makanan yang

mana tujuannya untuk menjaha jiwa supaya sehat, bukan malah memilih makanan yang mengudang efek negatif bagi tubuh manusia yang dapat merusak jiwa(al-Suyutiyy, 2001).

3. konsep *hifz al-aql*

Dalam perkara menjaga akal sangat dituntut oleh agama, karena akal merupakan sentral utama manusia, yang menjadi pembeda antara makhluk dengan hewan. Maka barangsiapa yang mereka tidak menjaga akal, sungguh mereka telah meninggalkan suruhan Allah SWT. Sebagaimana firman Allah SWT:

يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا إِنَّمَا الْخَمْرُ وَالْمَيْسِرُ وَالْأَنْصَابُ وَالْأَزْلَامُ رِجْسٌ مِّنْ عَمَلِ الشَّيْطَانِ

فَاجْتَنِبُوهُ لَعَلَّكُمْ تُفْلِحُونَ ﴿٤﴾

Artinya: “Wahai orang-orang yang beriman, sesungguhnya minuman keras, berjudi, (berkurban untuk) berhala, dan mengundi nasib dengan anak panah adalah perbuatan keji (dan) termasuk perbuatan setan. Maka, jauhilah (perbuatan-perbuatan) itu agar kamu beruntung.” (Q.S. Al-Maidah:90)

Ayat diatas melarang manusia untuk mendekati perbuata keji yang dapat merusak akal, akidah, dan diri manusia(al-Suyutiyy, 2001).Maka dari itu, produk-produk makanan yang bercampur dengan sesuatu yang diharamkan seperti arak dilarang dalam Islam. Karena ada qaedah fiqh yaitu:

إِذَا اجْتَمَعَ الْحَلَالُ وَالْحَرَامُ فَغَلَبَ الْحَرَامُ

Artinya: “jika berhimpun(bercampur) antara halal dan haram, maka yang haram lebih dominan”(al-Suyutiyy, 2001)

4. Konsep *hifz nasl*

Dizaman modern ini produk makanan sudah berkembang pesat, sehingga mudah untuk diakses berbagai jenis makanan. Karena hal demikianlah yang membuat kita untuk perlu mengkaji kembali mana makana yang bercampur dengan sesuatu yang haram dan mana makanan yang memang halal. Karena

akibat dari mengkonsumsi sesuatu yang haram akan berakibat buruk bagi keturunan kedepannya. Sebagaimana firman Allah SWT:

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

﴿١٦٨﴾ مُبِينٌ

Artinya: “Wahai manusia, makanlah sebagian (makanan) di bumi yang halal lagi baik dan janganlah mengikuti langkah-langkah setan. Sesungguhnya ia bagimu merupakan musuh yang nyata.”(Q.S. Al-Baqarah: 168)

Ayat diatas menerangkan bahwa Islam sangat menjunjung tinggi isu tentang makanan halal dan bersih terhadap umat manusia. Yang betujuan untuk kemaslahatan supaya tidak memakan makanan yang dapat memberi kemudharatan terhadap keturunan, agar tidak mengikuti perbuatan syaitan.

5. Konsep *hifz al-maal*

Manusia sering kali terlena dengan yang namanya harta dan tahta. hal ini merupakan hakikat yang melekat pada diri manusia baik mereka itu kaya maupun miskin. Karena dalam pikiran mereka bahwa dengan harta kekayaan bisa dilakukan semuanya. Sebagaimana firman Allah SWT:

الْمَالُ وَالْبَنُونَ زِينَةُ الْحَيَاةِ الدُّنْيَا وَالْبَقِيَّةُ الصَّالِحَةُ خَيْرٌ عِنْدَ رَبِّكَ ثَوَابًا وَخَيْرٌ أَمَلًا

﴿٤٦﴾

Artinya: “Harta dan anak-anak adalah perhiasan kehidupan dunia, sedangkan amal kebajikan yang abadi (pahalanya) adalah lebih baik balasannya di sisi Tuhanmu serta lebih baik untuk menjadi harapan.”(Q.S. Al-kahf: 46)

Ayat diatas menjelaskan bahwasanya, bukan berarti islam melarang umatnya untuk mengumpulkan harta, namun harta yang dikumpulkan haruslah

yang bersumber ataupun yang sesuai dengan jalan syariat. Dikarenakan setiap harta yang dimiliki oleh manusia kelak akan pertanggung jawabkan diakhirat.

Sedangkan al-Qurtubi berpendapat bahwasanya setiap perkara yang dilakukan oleh manusia haruslah sesuatu yang mendatangkan kemaslahatan bukan mendatangkan kemudaratan baik dalam hal makanan, minuman, penggunaan, dan kewenangan lainnya. Apabila perbuatan yang dilakukan memberi dampak negatif terhadap salah satu dari lima konsep maqasid syariah yaitu *hifz ad-din*, *hifz nash*, *hifz nasl*, *hifz aql*, *hifz al-maal*. Maka hukumnya haram, sebagaimana firman Allah SWT:

وَأَنْفِقُوا فِي سَبِيلِ اللَّهِ وَلَا تُلْقُوا بِأَيْدِيكُمْ إِلَى التَّهْلُكَةِ وَأَحْسِنُوا إِنَّ اللَّهَ يُحِبُّ

المُحْسِنِينَ ﴿١٩٥﴾

Artinya: “Berinfaklah di jalan Allah, janganlah jerumuskan dirimu ke dalam kebinasaan, dan berbuatbaiklah. Sesungguhnya Allah menyukai orang-orang yang berbuat baik.”(Q.S. Al-Baqarah: 195)

Maka dari itu, produk makanan dizaman modern ini harus yang dapat memberikan dampak positif, dan juga menjadikan produk yang sah dan halal untuk dimakan. Dan juga harus memenuhi maqasid syariah yang bertujuan untuk meningkatkan taraf kehidupan manusia di masa yang akan datang.

Kesimpulan

Sebagaimana arak di haramkan dalam Islam begitu juga *angciu* yang bermakna “arak merah”. Ulama sepakat bahwa penambahan arak ke dalam makanan diharamkan dan tidak dibenarkan. Jika, ditinjau dari segi ekonomi memang dapat menguntungkan pihak penjual namun disitu terdapt unsur *gharar* (penipuan) terhadap konsumen Muslim yang membeli. Banyak hal lain yang bisa didapatkan untuk meningkatkan kualitas dagangan di bidang ekonomi selain dengan menambahkan bumbu-bumbu yang diharamkan dalam Islam. Sedangkan, jika ditinjau dari segi maqasid syari'ah yang meliputi: *hifz aql*, *hifz ad-din*, *hifz mal*, *hifz nasl*, *hifz nafs*. Dari keempat maqasid ini *angciu* sangat berpengaruh terhadap *aql* yang merupakan sentral utama dari segalanya.

Daftar Pustaka

- Abi al-Khusain Muslim bin Hajjad. (1998). *Shahih Muslim* (p. juz 3. h. 100.). Darl Fikr.
- Akbar, A. (2012). *Konsep Kepemilikan dalam Islam Oleh : Ali Akbar*. XVIII(2).
- Al-Bakri, Z. M. (2012). *Solusi Bahana Arak*.
- al-Suyutiyy, A. al-R. bin A. B. (2001). *al-Ashbah wa al-Naza'ir fi Madhhab alShafiiyya*. Dar al-Kutub al-Ilmiyyah.
- Andrian Ari Anggreani. (2013). *Titik Kritis Keharaman Industri Catering*. 539. journal.uny.ac.id
- Aryo Widiantoko. (n.d.). *Hati-hati dengan Arak Masak atau Ang ciu*. 24/02/2023. Retrieved September 6, 2023, from busurnusa.com
- Attamimi, R. O. (2018). *Analisis Hukum Islam terhadap Penggunaan Ang Ciu dalam Pengolahan Makanan (Studi Kasus di Hotel Marcopolo Bandar Lampung)*. <http://repository.radenintan.ac.id/id/eprint/3395>
- Elbait. (n.d.). *Inilah 5 Bumbu Masakan Meski Melezatkan Tapi Haram Dikonsumsi Umat Muslim*. 30/01/2023. Retrieved September 6, 2023, from elbaitasukabumi.com
- Fatimah, A., Islami, N., Yogha, S., Studi, P., Tata, P., Kesejahteraan, D. P., & Indonesia, U. P. (2019). *HALAL FOOD PADA HIDANGAN NASI GORENG DI*. 8(1), 1–7.
- Hadits, T., Muslim, S., Minuman, K., Anis Najiha, A., Wan Nadiah, W., Keselamatan, A. B., Makanan, K., Kesehatan, J., Kedah, N., Hospital, A., Bahiyah, S., Soediono, B., Bott, R., Jamaludin, M. A., Ramli, M. A., Mat, D., & Nawawi, I. (2014). Alkohol (Arak dan Etanol) dalam Makanan Halal. *Jurnal Intelek*, 9(2007), 40–51. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Hine, C. (n.d.). *Virtual Ethnography*.
- Kozinets, R. (n.d.). *Netnography: Redefined* DOWNLOAD - Netnography: Redefined.
- lea lyliana. (2021). *Apakah Angciu halal? berikut penjelasan MUI*. <https://www.kompas.com/food/read/2021/09/05/200900375/apa-angciu-halal-berikut-penjelasan-mui>
- lkn2004-0029-Bab 2.pdf*. (n.d.).
- LPPOM MUI. (1980). *Fatwa MUI, Makanan dan Minuman yang bercampur dengan barang haram/najis*.
- Madjid, S. (2018). *Prinsip-prinsip asas muamalah*. 2(1).
- Muhammad Faizur Rohman, R. U. (2022). Halal Influencers: A Representation of The Trend Halal Food Consumption Among The Indonesia Muslim Middle Class. *Jurnal Sosiologi Reflektif*, 17(1), 182–183.
- Nadya Jannah. (n.d.). *Mengenal Angciu, Kegunaan dan Bahan Penggantinya yang Halal*. 20 November 2022. Retrieved September 6, 2023, from orami.co.id

Sapta Nur Asiah. (2017). *Tinjauan Hukum Islam Terhadap Penggunaan Penyedap Makanan Ang Ciu Pada Nasi Goreng (Studi Atas Warung Nasi Goreng di Kawasan Jl.M.Said)*. Institut Agama Islam Negeri Samarinda.

State of the Global Islamic Economy Report. (2019). State of the global islamic economy report: Driving the islamic economy revolution 4.0. In *Dubai International Financial Centre*. <https://cdn.salaamgateway.com/special-coverage/sgie19-20/full-report.pdf>

Steinkraus, K. H. (2002). *Fermentations in World Processing. Comprehensive Review in Food Science and Food Safety*.

Syaukani, I. A. (n.d.). *Fathul Qadir, Mawqi' Ruh Al Islam*.

Syekh Nawawi. (n.d.). *Nashaihu al-'Ibad*. Pustaka Alawiyah.

yusuf al-Qaradawiyy. (1989). *al-Halal wa al-Halal fi al-Islam*. al-Maktab alIslamiyya.

Zakiy al-Din Sha'ban. (1938). *Ushul Fiqh*. al-Makhtabah al-Tijariyyah bi Misra.